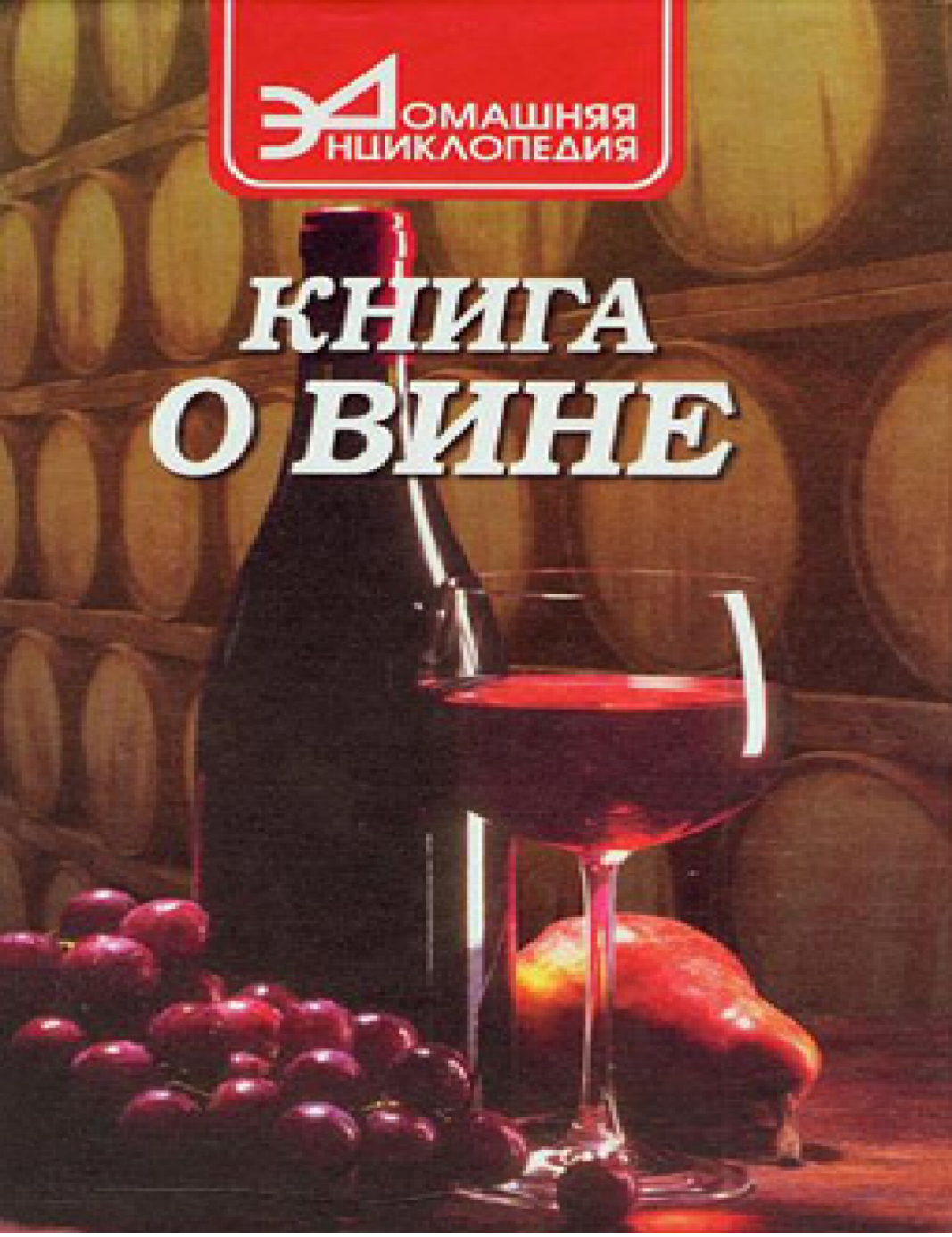
Домашняя энциклопедия

КНИГА О ВИНЕ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Популярное издание о производстве и потреблении вин России и зарубежных стран. Рассказано об истории виноделия, дан краткий обзор лучших сортов винограда и вин, из них получаемых. Подробно описаны основные винодельческие страны и регионы. Приведены правила дегустации и сервировки вина, даны конкретные рекомендации по употреблению тех или иных вин.

Достаточно полный список вин с указанием их характерных особенностей и стран-производителей, большое количество кулинарных рецептов и интересные исторические факты, несомненно, привлекут широкий круг читателей.

- Сергей Галкин
  - Историческая справка
  - Искусство виноградарства
  - От винограда к вину
  - Благородная плесень
  - Возраст вина
  - Приготовление плодово-ягодных и виноградных вин в домашних условиях
  - Виноградные вина
  - Если вино заболевает
  - Выбор вина
  - О содержимом бутылки по его форме
  - Хранение вина
  - О дегустации
  - Общие правила дегустаций
  - Порядок подачи образцов
  - Определение свойств вина
  - Сервировка вина
  - Вино и кулинария
  - Вино и супы
  - Рыба и вино
  - Блюда из домашней и дикой птицы
  - Овощи
  - Вино и свежие фрукты
  - Винные супы. Десерты
  - География вин
  - Алфавитный список вин
  - Приложение

Сергей Галкин
КНИГА О ВИНЕ

Историческая справка

Вину почти столько же лет, сколько земледелию. Согласно книге «Бытия», после потопа Ной первым делом посадил виноградник. Есть письменные доказательства тому, что в Месопотамии делали вино еще за тысячелетия до этого события. Но окаменелые останки дикой лозы vinifera в Европе обнаружить не удалось.

Когда фокейцы – греки из Малой Азии – в VI веке до нашей эры основали город Марсель, они привезли с собой свои собственные виноградные сорта на юг Франции и в Испанию.

Многие мифологические персонажи связаны с вином и виноделием. Так, в Греции этим делом занимался бог Дионис, в Риме – Бахус, а в Египте – Шаи.

Греческий бог Дионис появился на свет позже других богов, и поэтому не сразу был признан богом. Много стран прошел Дионис и повсюду учил он людей сажать виноград и делать вино. Чтобы показать свою божественную силу, Дионис совершал чудеса. Однажды похитили его пираты. Разбойники решили, что взяли в плен знатного юношу. Они уже подсчитывали, сколько золота они получат за Диониса, продав его на невольничьем рынке, но не тут-то было. Попытались пираты связать юношу, но путы спали с него сами собой. Стали злодеи искать, кто освободил пленника, но вдруг увидели, что по грязной палубе их корабля заструилось благовонное вино. Мачты увил темнолистый плющ и тут же покрылся яркими цветами; паруса украсили виноградные кисти. Казалось, весь корабль превратился в виноградник. Изумленные пираты попрыгали за борт, и Дионис превратил их в дельфинов, а сам на их ставшим прекрасным корабле поплыл дальше и встретил свою будущую жену Ариадну.

В Египте виноделы долго не могли решить: кому им следует поклоняться – богам земли и плодородия, давшим им виноград, или богу воды, питающему лозу? Сами боги не могли договориться, кому из них должны поклоняться люди. Решили проблему очень просто: создавали новое божество. Так и возник Шаи – маленький бог виноградной лозы. Шаи имел спокойный нрав и не устраивал буйных празднеств, как Дионис. Может быть, за его достойное поведение, а еще и потому, что веселящее вино мог позволить себе далеко не каждый, Шаи стали считать заодно и божеством довольства, изобилия и богатства, а потом его стали приглашать даже на суд Осириса, потому что боги решили, что именно Шаи лучше всех разбирается в человеческой жизни и способен точно определить срок, отпущенный каждому человеку.

А в Риме покровителем виноградников, виноделия и вина был веселый бог Бахус (или Вакх), которого называли еще Либером. В венке из виноградной лозы, с которой свисали виноградные гроздья, в сопровождении шумной компании панов и силенов гулял Бахус по полям и лесам. 17 марта в честь Либера справлялся праздник Либералии, на котором выпивалось много вина, а также устраивались различные театральные представления и веселые игры.

Ветхий завет

Вино полезно для жизни человека, если будешь пить его умеренно. Что за жизнь без вина? Оно сотворено на веселие людям. Отрада сердцу и утешение душе – вино, умеренно употребляемое вовремя; горесть для души – вино, когда пьют его много, при раздражении и ссоре.

Сирах (гл. 31, с. 31–34)

И вино веселит сердце человека.

Давид (Пс. 103, 15)

Не смотри на вино, как оно краснеет, как оно искрится в чаше, впоследствии, как змей, оно укусит и ужалит, как аспид.

Соломон (Притч. 23, 31)

Во времена Римской империи вино уже имело широкое распространение. Несмотря на то, что римляне обучили завоеванные ими племена искусству виноделия, такие различные виды сортов винограда, как Рислинг, Пино Нуар, Шардонне и два вида Каберне, возможно, были получены из растений, уже произраставших на Рейне, в Бургундии или Бордо.

В древности вино выдерживали долго. Многие греческие и римские вина, запечатанные в глиняных сосудах – амфорах – и зарытые в холодную землю, хранились там 15–20 лет, и только после этого их могли счесть готовыми к употреблению. Хранить вино в деревянных бочках придумали галлы, а римляне использовали бочки для перевозки вина на кораблях, но для хранения вина они продолжали использовать амфоры, пробки и воск, чтобы предохранить вино от соприкосновения с воздухом.

С распадом Римской империи пробку перестали использовать, и понятие о выдержке вина надолго исчезло. В средние века многие вина хранились в бочках, которые никогда не накрывались; в результате соприкосновения с воздухом вина постепенно становились все более кислыми, и большую часть их выпивали к началу урожая следующего года.

Первому идея изобретения долго хранящегося вина пришла владельцу Шато Хаут-Брюон (Высокий замок).

Создавая шампанское, монах Дом Периньон руководствовался этой же идеей – о совершенствовании напитка путем смешивания. Этот прием придал вину такое разнообразие вкуса и аромата, что богатая аристократия чуть ли не выстраивалась в очередь, умоляя монаха угостить их стаканчиком роскошного напитка. В стремлении сохранить в вине его искристость, он вновь открыл свойства пробки: соединил пробку с усовершенствованными прочными стеклянными бутылками. В течение более тысячи лет пробками были деревянные затычки, завернутые в пеньку и облитые оливковым маслом для того, чтобы свести к минимуму проникновение воздуха в бочки с вином.

Использование стеклянных бутылок с пробками через несколько лет произвело революцию в деле хранения всех вин. Эти вина очень сильно отличались от своих современных тезок. Описания этих вин встречаются редко, но мы знаем, что бордосские вина были розовыми, а не красными; что Вольне, самое элегантное вино среди современных бургундских красных вин, было розовым почти до конца XVIII века; что в Шампани из года в год вообще никто не знал, какого цвета будет вино.

Однако именно в Шампани был сделан следующий шаг в истории виноделия. Как и во многих прохладных климатических зонах, вина в Шампани всегда имели природную склонность ярко искриться. Эта искристость является результатом действия температуры, замедляющей процесс превращения натурального виноградного сахара в спирт. Остатки же сахара продолжают медленно бродить, вырабатывая при этом углекислый газ.

Почти в то же время был открыт еще один древний секрет – чудесные свойства грибковой плесени Botrytis. Виноградари в Токае в Венгрии из-за небрежности пропустили обычное время сбора ягод и были вынуждены делать вино из ягод, которые грозили засохнуть на глазах. А получилось у них прекрасное вино с новым вкусом, чудесный эликсир, которому вскоре воздали честь за столом французского короля Людовика XIV.

По мере того, как европейцы расселялись по всему миру, получали распространение и их вина. В середине XVI века

испанцы начали возделывать виноград в Мексике, а вскоре вслед за этим – в Перу, Чили и Аргентине. В Африке виноградники появились в середине XVII века. Калифорния и Австралия были засажены виноградниками в конце XVIII века, а Новая Зеландия получила свои первые виноградные лозы несколькими десятилетиями позже.

В Европе к началу XVIII века британцы уже настолько прочно заняли позиции в винодельческих центрах, что прославились своими креплеными винами, в частности портвейном. Англичане начали пить его в конце XVII века. Это случилось потому, что из-за войн налог на изысканные французские вина стал непомерно высоким. Сначала англичане были не очень хорошего мнения о портвейне, но со временем привыкли к нему и стали расценивать как нечто национальное, вроде английской овсянки.

К середине XIX века винодельческий мир наконец возродил большинство из утерянных им навыков; казалось, постоянная эволюция гарантирует медленное, но неуклонное улучшение виноделия. Но затем пришло самое ужасное бедствие, известное в истории виноградарства. В 1863 году неподалеку от самых южных виноградников в долине Роны появилась корневая тля Phylloxera vastarix. Она была завезена из Америки, вероятно, с черенками лозы, привезенными в Европу с селекционными целями. Филлоксера во время самой опасной фазы своего развития живет среди корней лозы и питается ими. Американские лозы выработали естественную систему защиты против филлоксеры, но их европейские сородичи не имели такого иммунитета. Тля высасывала из них жизнь, оставляя неизлечимые раны; листья опадали, и лозы погибали.

«Чума» распространялась с ужасающей скоростью. К концу 60-х гг. XIX века вся долина Роны и регион Бордо были заражены, и окольным путем филлоксера попала в Португалию. Многие бордосские виноделы бежали в Риоху в Испанию; насекомое настигло их там через 5 лет. Другие виноделы со всего юга Франции перебрались в Алжир и посадили там первые в этой стране лозы; в 1887 году филлоксера последовала за ними.

В 70-е гг. XIX века Мадейра, большая часть Испании, Бургундия, Австралия, Германия и Венгрия также стали ее жертвами. Коварный и необратимый процесс этой инфекции был не сразу понят, и в течение этого времени зараженные лозы из Европы были завезены в Австралию, Калифорнию, а к началу 80-х гг. – в Южную Африку. Италию филлоксера поразила в 1888 году, Шампань – в 1891-м и Херес в Испании – в 1894 году.

Были испробованы различные средства борьбы с филлоксерой, некоторые из них совершенно фантастические.

Новый завет

Не вливают… вина молодого в мехи ветхие…

Матфей (гл. 9, ст. 17)

В конце концов задача решилась просто. Американские лозы обладали иммунитетом против филлоксеры, но вино было низкого качества. Однако после того, как европейские лозы vinifera привили к американским корням, виноградари обнаружили, что они получили лучшее, что могли, от обеих частей света.

Сегодня лучшие вина в мире получают из лоз vinifera, и почти все они привиты. Филлоксеру так и не удалось искоренить, за исключением немногих мест, где песчаные почвы оказались невосприимчивы к паразитам, – это Кипр, Чили, Южная Австралия, некоторые уголки Венгрии и Австрии и недавно отданные под виноградники северо-западные штаты Америки. Вся остальная почва, где растет виноград, безнадежна заражена.

Таким образом, не будь привитых американских лоз, мы бы не знали вина в его современном виде. Искусство прививки с того времени сильно продвинулось вперед. Первые черенки плохо приживались в почвах, производящих лучшие вина, и долгое время считалось (между прочим, справедливо), что вина дофиллоксеровой поры были тоньше и сохранялись лучше, чем их потомки. Теперь же существует множество черенков, полученных от американских филлоксероустойчивых лоз; каждый из них соответствует определенному сорту винограда, структуре почвы и климату в разных комбинациях. Таким образом, черенки соответствуют лозам, из которых теперь получают самые тонкие вина и которые сами были получены эволюционным путем – путем тысячи мутаций и изощренных способов приспособления к особенностям климата, микроклимата, структуры почвы и рельефа местности. В процессе соперничества этих вин лозы, из которых их получают, пересаживались в места с различным климатом и различными почвами – иногда очень успешно, но никогда с одним и тем же результатом.

Искусство виноградарства

Чтобы стать прекрасной, лоза должна страдать. Самое лучшее вино – это результат условий произрастания виноградной лозы и техники ее возделывания, объединенных для того, чтобы свести урожай целого виноградного куста к нескольким лучшим гроздьям изысканного винограда. Самые обширные виноградники находятся в зонах с самым неблагоприятным климатом и почвами, настолько скудными и неплодородными, что на них мало что еще может произрасти. Зимой лозу подрезают под корень, что делает тщетным ее естественное стремление к росту, ограничивающему количество винограда, которое можно от нее получить. В период роста лозы, стремясь сконцентрировать дары почвы и солнца в нескольких избранных гроздьях, лишние гроздья срезают с лозы и выбрасывают. Более тесная посадка лоз также ограничивает количество винограда и повышает его качество: удвоив число лоз на каждом полгектаре (акре), виноградарь получит небольшое количество винограда, но вино лучшего качества.

Возраст лозы – еще один фактор, важный для качества вина, которое из этой лозы получают. Лоза может дать плоды уже на второй год после посадки, но свои лучшие плоды она может дать только через несколько лет, когда ее корни укоренятся в верхнем слое почвы и начнут постепенно прорастать в подпочву, расщепляя твердые камни и раздробляя плотный гравий на много метров вниз. Там лозы могут питаться минералами из подземных источников. Через годы вкус этих минералов отразится в полноте и букете великого вина. Классификация вин Бордо относит урожай от лоз моложе 10 лет к продукции менее ценных вин, которые продают под их собственными марками.

Посаженная в землю лоза живет долго: в дофиллоксеровые времена столетние виноградники не были необычным явлением. Привитые лозы часто выкапывают прежде, чем они доживут до сорока лет, когда их плодородие начинает убывать. Но некоторые виноградари никогда не выкапывают здоровую жизнеспособную лозу: хотя она приносит меньший урожай, ее качества продолжают улучшаться. Примером может служить бордосская лоза Шадо Ладур: в начале 60-х гг. нашего века во Франции, в то время пока земля переходила из рук в руки, хозяева забывали выкапывать даже погибшие лозы, и предельный возраст растений легко достигал даже 50 лет.

Все же лозы сами по себе еще не являются источником уникального характера великих вин. Местоположение

виноградника также имеет большое значение. И молодые, и старые лозы любят хорошо осушенную почву. Это, а также потребность в защите от ветра и тепле, что бывает необходимо на некоторых участках земли, всегда ограничивало производство лучших сортов вин, так как выращивать виноград приходилось на склонах холмов, некоторые из которых имели крутые уступы, а некоторые – более пологие террасы. Другое ценное обстоятельство для виноградной лозы – это гравиевая каменистая почва. Камни днем впитывают в себя солнечное тепло, а ночью отдают его лозам, защищая их от весенних холодов и повышая шансы винограда вызреть осенью.

Различные сорта винограда требуют различных почв: например, в Хересе в Испании меловые почвы и виноград Паломино качественно связаны между собой, а во Франции виноград Шардонне Пино Нуар, произрастающий на меловых почвах Шампани и в Бургундии на Золотом берегу, дают свое лучшее вино. Виноград Гаме, растущий на меловых почвах Золотого берега, даст скверное вино, но из того же самого винограда, растущего на гранитных склонах в Божоле, получают вино редкого очарования. Удивительно легко приспосабливающийся к любым условиям Каберне Со-виньон, успешно выращиваемый во всем мире, все же более всего любит гравиевый кварц, железистый песчаник и песчаную глину региона Бордо во Франции.

К какому бы сорту она ни относилась, лоза должна быть здоровой и иммуностойкой, не будучи при этом чересчур сильной. Излишняя жизненная сила распыляла бы энергию растения, оно было бы слишком пышным и давало бы много винограда. Для того, чтобы контролировать рост здоровых лоз и сохранять качества, присущие отдельным сортам или местным разновидностям какого-либо сорта винограда, многие виноградари занимаются черенковой селекцией – воспроизведением с помощью черенков генетически идентичных лоз.

Все же для того, чтобы придать своему вину большую сложность, виноградари чаще используют селекцию нескольких разных лоз.

Чтобы не стать пьяницей, достаточно иметь перед глазами пьяницу во всем его безобразии.

Удивительно, как при начале пира пьют из малых чаш, а с полными желудками – из больших.

Анахарсис

Большей частью ежегодный цикл в винограднике следует древним путем. Спящие лозы подрезают в конце зимы, когда самые сильные холода уже позади, но задолго до того, как с приходом весны жизненные силы растения начнут просыпаться. Большую часть поросли предыдущего года обрезают и несколько оставшихся ветвей обрубают, оставив четыре-пять еще не сформировавшихся почек или глазков. Виноградные гроздья образуются на новых побегах, которые вырастут из каждого глазка. В сезон роста лозы непродуктивные побеги, растущие из старого ствола, срезают. Далее лишние новые ветви обрубаются, чтобы направить энергию растений на рост гроздьев винограда. Листья, растущие около гроздьев и мешающие циркуляции свежего воздуха, обрывают, в то время как листья, заслоняющие гроздья от прямых лучей солнца, оставляют. Однако устранение зеленых здоровых листьев стараются свести к минимуму: ведь по мере того, как виноград созревает, именно листья обеспечивают его сахаром.

Цветет виноград в начале лета, приблизительно через 100 дней он созревает, и можно начинать производство вина.

От винограда к вину

Две науки, от которых зависят качества вина, – это виноградарство – возделывание виноградной лозы и энология, наука о вине. Слово «энология» происходит от греческого слова oinos, означающего «вино». Энология включает в себя виноделие – контролируемый процесс превращения виноградного сока в вино путем брожения и сведений о последующем уходе за вином и правильном его хранении.

К восковой поверхности кожицы винограда, которую называют пруин, прилипает множество различных микроорганизмов, среди которых находятся и разнообразные дрожжевые бактерии. Эти микроорганизмы создают на виноградной кожице инеевый эффект. Если ягоду винограда раздавить, то начнется спиртовое брожение, из-за наличия дрожжевых бактерий, которые питаются виноградным сахаром.

Забродить может любой виноград, но из всего множества видов винограда во всем мире только один, европейский винный виноград Vitis vinifera содержит в себе достаточно натурального, способного к брожению сахара и низкий уровень углекислоты, чтобы виноградный сок превратился в гармоничное вино; и при этом он не потребует добавок сахара, повышающего процентное содержание спирта, и добавления воды, снижающей уровень кислоты. Именно Vitis vinifera, имеющий несколько тысяч сортов, в основном и обеспечивает мир вином.

Вина, полученные из винограда Vitis vinifera, можно разделить на четыре большие категории: сухие, некрепленые сладкие, игристые и крепленые.

Сухие вина – это вина, в которых весь виноградный сахар перебродил и превратился в спирт. Обычно количество содержания сахара в винограде выражают в градусах потенциального процентного содержания спирта, которое виноградный сахар сможет дать в процессе брожения. В случае с сухими винами, скажем, потенциальные 12 %, которые обычно обозначаются как 12°, покажут реальное содержание спирта в полученном вине.

В некоторых винах бродит только часть сахара. Эти богатые *сладкие* вина, называемые сочными, получают либо из частично увяленного винограда, либо из винограда, который был обезвожен при помощи плесневого грибка Botrytis cinerea, известного под названием «благородная плесень», или «благородная гниль». В каждом из этих случаев результатом является высокая концентрация виноградного сахара и неполное

его брожение, так как дрожжевые бактерии прекращают свою деятельность или из-за спирта, который они же и производят, или из-за воздействия плесневого грибка. Например, сок частично увяленного винограда может содержать 25 % потенциального спирта. Если после брожения в вине содержится 16 %, то эта цифра означает реальное содержание спирта в вине, в то время как остальные 9 % останутся в вине в виде неперебродившего виноградного сахара.

Для получения *игристых* вин производят повторное брожение в герметически закрытых емкостях путем добавления очищенного сахара и дрожжевых бактерий к уже готовому вину. Полученная в результате повторного брожения углекислота растворяется в вине и заставляет его пузыриться. Лучшие игристые вина получают способом, который был изобретен в провинции Шампань во Франции и известен во всем мире как шампанский метод.

Крепленые вина получают с помощью дистиллированного спирта. Такие вина могут быть сухими или сладкими, в зависимости от того, когда именно был добавлен спирт. Если до окончания брожения – он останавливает брожение и сохраняет виноградный сахар в вине, если после – то увеличивает содержание спирта в сухом вине. Примером крепленых вин могут послужить Херес, портвейн и мадера.

Благородная плесень

Вина, наиболее внушающие доверие, медового оттенка или цвета блестящего золота, ароматные без пресыщения, вибрирующие и проникающие, получены из винограда, пораженного благородной плесенью. Чтобы отличить это состояние виноградных гроздьев от вредного гниения, плесень пепельного цвета Botrytis cinerea (от греч. botrys – кисть винограда и лат. ciner – пепел) называют благородной плесенью или благородной гнилью. Когда она поражает здоровые, полностью созревшие ягоды белого винограда, она иссушает их мякоть под неповрежденной кожицей до состояния концентрированной эссенции. Если же плесень поражает незрелые ягоды, поврежденные насекомыми или сильным дождем, разрушает кожицу и позволяет вредным бактериям проникнуть в мякоть, ее называют серой плесенью, и она может представлять собой серьезную опасность для урожая. Она также разрушает пигментацию красных ягод, отчего вино приобретает тусклый сероватый цвет.

К винам, полученным с участием Botrytis, относятся французский Сотерн, венгерский Токай и немецкие сладкие вина. Их нельзя получать каждый год, так как развитие благородной плесени зависит от сочетания тепла и влажности в природе после того, как виноград созрел. В удачный год рано созревающие сорта винограда, имеющего толстую кожицу, могут позволить Botrytis проделать свою работу до наступления плохой погоды; одновременно кожица останется неповрежденной под разрушающим воздействием плесени, и она же предохранит мякоть ягод от соприкосновения с воздухом.

Благородная плесень посещает виноградники нерегулярно, даже на отдельных гроздьях ее действие будет постепенным. Одна и та же гроздь может содержать усохшие, покрытые плесенью ягоды, в то время как другие ягоды будут все еще набухшими с кожицей коричневого цвета, смягченными начальным воздействием плесени, а часть ягод – твердыми, зрелыми и не тронутыми плесенью.

Для того, чтобы благородная плесень оказала свое воздействие на характер вина, следует срывать с грозди отдельные ягоды, как только они в достаточной степени сморщатся, но еще не засохнут совсем. Необходимо несколько раз обрывать ягоды с одной и той же лозы – часто пять-семь и более раз за период, который в некоторые годы растягивается на два месяца. При этом каждый раз собранный виноград подвергается

отдельному брожению.

Два специфических свойства благородной плесени влияют на структуру и вкус вина и создают разницу между винами с Botrytis и сладкими винами, полученными из винограда, который увяливают в сушильных печах. При этом происходит концентрация кислоты и сахара за счет потери влаги, без изменения в составе виноградных ягод, тогда как Botrytis, питающаяся кислотой с сахаром, производит химические изменения в структуре винограда, создавая новые элементы, которые изменяют букет вина. Поскольку плесень потребляет больше кислоты, чем сахара, кислотность сусла понижается. Кроме того, плесень Botrytis вырабатывает особое вещество, которое препятствует спиртовому брожению. В сусле, полученном из частично увяленных ягод, химический состав которых остался неизмененным, спиртоустойчивые дрожжевые бактерии способны сбраживать сахар в спирт до 18–20 %. Но высокая концентрация сахара в винограде с благородной плесенью означает соответственно высокую концентрацию плесневого грибка, который быстро останавливает брожение. Благодаря воздействию плесневого грибка брожение прекратится раньше, и вино будет содержать от 13,5 до 14 % спирта. Если собранный виноград содержит в себе еще больше сахара, брожение останавливается даже быстрее, и вино получается более сладким, с низким уровнем спиртового содержания. Если виноград собрать, когда он имеет спиртовой потенциал намного меньше 20°, баланс вина будет нарушен из-за излишнего содержания спирта и недостатка сладости.

Как старинное вино непригодно к тому, чтобы его много пить, так и грубое обращение непригодно для собеседования.

Пьянство есть упражнение в безумстве.

Неразумные при выпивании вина доходят до опьянения, а при несчастьях – до совершенной потери ума.

Никто не должен преступать меру ни в пище, ни в питии.

Пифагор

Процессы получения вина сильно отличаются друг от друга, например, сладкие венгерские вина Токай не являются в чистом виде винами с благородной плесенью. Их получают путем добавления некоторого количества винограда с благородной плесенью к суслу, полученному из другого белого винограда. В винах Сотерн единственная разница в их получении заключается

в том, что до начала брожения нет возможности отделить твердые частицы от плотного, густого сусла, поэтому мутный сок сливают прямо в бочки. Брожение его идет очень медленно. Точно так же вину Шато Икем требуется три с половиной года для того, чтобы оно очистилось до того, как его разольют по бутылкам, в которых оно нередко совершенно спокойно доживает до своего столетия.

Конечно, это вино можно выпить и раньше, но истинное удовольствие и состоит в том, чтобы выпить его спустя десятилетия после его неторопливого созревания в темноте, в прохладе погреба.

Возраст вина

У вин, как и у людей, есть младенческий возраст, детство, юность и зрелость. Некоторые вина не рекомендуется употреблять сразу после приготовления: они должны быть выдержаны в течение определенного времени; другие же, наоборот, хороши молодыми. Многие вина улучшают свои вкусовые качества в течение нескольких десятков лет. Как правило, эти вина считаются элитными и ценятся дороже.

Большая часть белых, розовых и недорогих вин любого цвета должны употребляться молодыми. Самое ценное в них – свежесть и острый, крепкий аромат. Молодое вино позволяет в полной мере почувствовать вкус свежего винограда. Оно содержит весь комплекс элементов: кислот и сахара, минеральных веществ, фенола и танина. Хорошие вина содержат этих веществ больше, чем ординарные, а отличные вина больше, чем хорошие.

Но необходимо время, чтобы эти элементы, извлеченные из винограда, а потом подвергшиеся брожению, слились в гармоничное целое и образовали то, что по аналогии с цветами называется букетом. Таким образом, для получения букета вина необходимо время и кислород.

До тех пор пока Наполеон III в 1863 г. не попросил Луи Пастера выяснить, почему такое огромное количество вина портится, не доходя до покупателя и нанося тем самым огромный ущерб финансам Франции, роль кислорода никому не была известна. Пастер определил, что небольшое количество кислорода совершенно необходимо для созревания вина и кислород должен воздействовать на вино постепенно, малыми дозами. В бутылке с вином его должно быть ровно столько, сколько необходимо для процесса созревания вина.

Фактически кислород многократно ускоряет созревание вина, но если его содержание в бутылке превышает норму, вино начинает портиться.

Пастер выяснил, что даже то вино, которое тщательно оберегается от взаимодействия с воздухом, имеет возможность абсорбировать кислород: во-первых, через бочарную клепку, а во-вторых, при сцеживании. Если вино разливается по бочкам, и начинается процесс окисления, то дерево, которое придает вину аромат ванили, тоже влияет на весь процесс, ибо содержит танин и ванилин.

Современные виноделы обращают особое внимание на качество древесины, из которой изготовляются бочки, т. к. они придают вину специфический аромат и вкус. Самый стойкий,

свежий запах будущему напитку дают быстро обновляющиеся леса, где дуб очень пористый и ноздреватый. Американский дуб добавляет вину или виски сладость, пряность и остроту. Во Франции лес растет медленно, но зато поставляет древесину, которая среди виноделов считается первоклассной. Дубы из холодных лесов Балтики обладают низкой пористостью и подходят для получения тонких и нежных запахов.

Порою делает вино
То, что и сабле мудрено.

Кто пил вино, ушел, кто пьет, уйдет.
Но разве тот бессмертен, кто не пьет?

Порой не знает даже бог
Того, что слышал винный рог.

Как хочешь пей – помалу иль помногу.
Но так, чтоб к дому не забыть дорогу.

Расул Гамзатов

Если светлое вино остается в бочке на срок выше нормы, оно начинает быстро темнеть, исчезает его свежий фруктовый вкус, оно становится сухим, выдохшимся, пресным. То же самое вино, разлитое по бутылкам после хранения в бочке около года или даже меньше, сохраняет вкус и аромат высококачественного винограда и может храниться еще несколько лет. В прошлом многие вина находились в бочках гораздо дольше, чем это было необходимо – из-за отсутствия спроса. В бутылках эти вина сохранили бы свой аромат значительно дольше, но бутылки тогда стоили очень дорого.

Совершенно по-другому идет процесс «взросления» вина в бутылке. Вместо того, чтобы абсорбировать кислород, вино постепенно теряет его. Жизнь всех составных частей вина в бутылке зависит от очень маленького количества кислорода между вином и пробкой. По мере использования кислородный запас истощается. Белое вино содержит очень мало танина и карболовых кислот. Вино постепенно темнеет, и по мере того как увеличивается срок выдержки, улучшаются его вкусовые качества.

Благодаря присутствию кислот у вина появляется пикантный, пряный аромат. Если в красном вине главенствующим сохраняющим веществом является танин, то в белом долгая сохранность обеспечивается высокой кислотностью. Белые вина с

достаточной кислотностью могут храниться так же долго, как и красные.

Ни в английском, ни в русском языках не существует эквивалента для французского термина vines de garde. Этот термин используется для обозначения вин, которые должны долго выдерживаться, прежде чем будут готовы к употреблению. Самые известные из долго выдерживаемых вин – это бордосские вина.

Современное вино – не такое вяжущее. Это достигается опять-таки за счет танина. Такое вино должно быть выпито никак не позже, чем через пять лет после закваски. Какое вино выбирать – старое или молодое – это, конечно, дело вкуса. Англичане, например, – поклонники вина с долгой выдержкой, а вот французы не дожидаются даже, пока вино как следует забродит.

Вино лучше всего употреблять после выдержки сроком от пяти до пятнадцати лет. Любое вино из сбора определенного года имеет собственную временную шкалу. Красное бордо **1990** и **1992** гг. достигнет лучшей своей поры через четыре года или через пятнадцать лет после производства.

Решающими факторами являются зрелость и концентрация. Выдержанные вина проходят несколько этапов во время созревания. Продолжительность каждого этапа – самая непредсказуемая вещь в винопроизводстве. График, иллюстрирующий улучшение вкусовых качеств вина, может сначала стремительно возрастать, потом упасть резко вниз, затем взлететь до прежних высот и опять опуститься… Он даже может занимать одну и ту же позицию в течение нескольких лет. График для того же вина из сбора другого года может подниматься вверх очень медленно, ему может потребоваться восемь или девять лет, чтобы достичь плато, и еще десять лет, чтобы сдвинуть на миллиметр свои позиции.

Даже через двадцать лет будущее вина окончательно еще не определено. Существуют вина, которые пребывают в положении равновесия целыми декадами. А есть и такие, которым выдержка в течение какого-то определенного срока идет на пользу, а затем они резко теряют свою свежесть и остроту, становятся пресными и безвкусными.

Приготовление плодово-ягодных и виноградных вин в домашних условиях

Характеристика вина

Плодово-ягодные и виноградные вина – это напитки, полученные путем сбраживания дрожжами плодов ягод. Состав их зависит от большего или меньшего настаивания на мезге, а плодово-ягодных вин – и от степени разбавления водой.

Ягодные и виноградные вина близки по своему составу к соку исходного сырья. Основное отличие от сока заключается в том, что в вине в процессе брожения образуются этиловый спирт, глицерин, молочная и янтарная кислоты, а во время выдержки – альдегиды, ацетали и эфиры. Вино содержит органические кислоты, минеральные соли (в основном калия), фосфор, азотистые, пектиновые вещества, а сладкое – сахар. В вине также найдены небольшое количество витаминов Bp B2, B12, PP, C, пантотеновой и фолиевой кислот; ферменты, присутствие которых вызывает постоянное изменение вина, а также, по последним данным, в белом виноградном вине и красном, бродящем на мезге (например, кахетинском), в большом количестве находится витамин P. Установлено, что вино содержит радиоактивные вещества. Молодое вино более радиоактивно, чем виноградный сок. По своим радиоактивным свойствам вино близко к лечебным радиоактивным водам. Оно обладает биоэнергетическими свойствами.

Литр сухого столового вина дает 600–800 калорий. Сладкое вино, в зависимости от содержания спирта и сахара, дает больше калорий, чем сухое.

Отметим также, что вино обладает бактерицидными свойствами. Холерные и тифозные бактерии погибают в нем в течение 5–30 минут, а в вине, разбавленном водой, несколько медленнее. Считается, что летом очень полезно пить сухое столовое вино пополам с водой не только для утоления жажды, но и с профилактической целью.

В домашних условиях рекомендуется изготовлять как виноградное, так и плодово-ягодное вино с небольшим содержанием алкоголя.

Среда приготовления, тара

Приступая к переработке плодов, ягод и винограда на вино, нужно создать для этого необходимые условия. Помещение, в котором проводят брожение сусла, должно содержаться в чистоте, в нем нельзя хранить продукты с сильным запахом, так как вино обладает свойством поглощать и удерживать в себе запахи.

Лучшей винодельческой тарой считаются дубовые бочонки, стеклянные баллоны и эмалированные ведра. Употреблять медную и железную посуду для приготовления вина нельзя. Алюминиевая посуда может быть использована только кратковременно.

Перед приготовлением вина необходимо тщательно проверить состояние бочонка, так как от него в большой степени зависит качество вина. Бочонки с запахом уксуса содержат на своей внутренней поверхности вредные микроорганизмы (уксусные бактерии), которые трудно удалить промыванием. Эти бактерии, попадая в вино, развиваются в нем и снижают его качество. Бочонки из-под кваса, пива, огурцов, капусты или яблок, а также пахнущие керосином или маслом употреблять нельзя. Заплесневелые бочонки придают вину запах и привкус плесени. Для виноделия лучше употреблять тару с чистым винным запахом.

Застольная

Выпьем! Быть может, какую-нибудь еще новую песню,
Нежную, слаще, чем мед, песню найдем мы в вине.
Лей же хиосское, лей его кубками мне, повторяя:
«Пей и будь весел, Гедил!» Жизнь мне пуста без вина.

Гедил

(перевод Л. Блуменау)

Бочонки, бывшие в употреблении, но без постороннего запаха, моют сначала холодной водой, затем горячей и просушивают.

Новые бочонки подвергают выщелачиванию. Для этого их наполняют доверху водой и замачивают в течение 2–3 недель, меняя воду через каждые 3–4 дня. В конце замачивания вода,

сливаемая из них, должна быть совершенно чистой, неокрашенной, без постороннего привкуса и запаха. В начале замачивания, если бочонок имеет небольшую течь, надо 3 раза в сутки доливать его доверху водой. После замачивания каждый бочонок в течение получаса пропаривают, а за неимением пара обрабатывают кипятком. Для этого в него на дно наливают кипяток (на 10-литровый бочонок 2 л), плотно закрывают отверстие шпунтом и раскачивают бочонок рывками, чтобы горячая вода промывала все клепки. Затем его моют не менее получаса горячей водой с содой (200 г соды на 1 ведро горячей воды) и споласкивают горячей водой, меняя ее до тех пор, пока сливаемая вода не станет совершенно прозрачной. После этого бочонок прополаскивают холодной водой. Надо начинать с замачивания бочонков, перед этим необходимо проверить целостность клепки. Поврежденную клепку заменяют новой и затем осаживают обручи. Подготовленные таким образом бочонки замачивают на 2–3 дня в холодной воде. При замачивании клепка разбухает и плотно закрывает мелкие щели. В новых бочонках клепка содержит дубильные вещества, и если в такую тару налить вино, то оно потемнеет и приобретет терпкий вкус.

Нельзя допускать, чтобы горячая вода остыла в бочонке, так как в этом случае клепка может впитать в себя посторонние запахи. Не следует грязные бочонки мыть вначале горячей водой, так как клепка легко впитывает в себя запахи. Если бочонок предполагается некоторое время не использовать, то для предупреждения развития в нем микроорганизмов (плесеней, бактерий, дрожжей) его необходимо окурить серой (сжечь в нем серные фитили и закрыть шпунтом, чтобы не выходил сернистый газ).

Обработать бочонок серой можно и по-другому. Берут металлический колпачок от лампочки радиоприемника и прикрепляют к нему проволоку. В колпачок до половины насыпают серу и зажигают. Когда над серой появится голубой огонек, колпачок с серой (закурник) опускают в бочонок и шпунтовое отверстие плотно закрывают. После того, как сера сгорит, закурник вынимают, а шпунтовое отверстие снова плотно закрывают шпунтом. Затем обручи на бочонках, чтобы они не ржавели, покрывают спиртовым лаком.

Для дробления ягод используют дробилку, мясорубку с крупными отверстиями в решетке, а для измельчения яблок, груш, айвы – шинковку.

Чтобы извлечь сок с целью приготовления вина, можно использовать универсальный рамочный пресс, который применяется в пчеловодстве. Мезгу можно (кроме мезги из

плодов семечковых) отжать, поместив ее в редкий холщовый мешочек или в мешочек из редкой канвы, предварительно прокипяченный. Мезгу отжимают, закручивая мешочек вручную. Соковарка для извлечения сока для вин с тонким ароматом, например вина из белой смородины и белого винограда, не рекомендуется. Она подходит для приготовления вин из красного винограда, а также десертных плодово-ягодных вин.

Перед приготовлением вина тщательно промывают горячим раствором соды (с помощью щеток) дробилку, все деревянные части пресса (корзину, кружки, донышко). Металлические части после тщательной чистки покрывают слоем парафина с салом. Для этого берут одну часть парафина и одну часть сала, разогревают их, затем тряпку, намотанную на конец палки, смачивают разогретым парафином и наносят его тонким слоем на поверхность металла, предварительно прогретую паяльной лампой. Если недостаточно горячий парафин нанести толстым слоем (или на холодный металл), то при работе он будет отваливаться.

Следует помнить, что при соприкосновении сока с железом вино становится темным.

Как приготовить закваску

Брожение, т. е. превращение сока в вино, вызывается микроорганизмами, называемыми дрожжами. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, и когда его в бродящем вине накапливается около 15–16 %, большинство видов дрожжей погибает и только очень немногие из них могут выносить дозы спирта до 18 %. Таким образом, в домашних условиях вино крепче 15–16° изготовить нельзя.

Для получения качественного и кондиционного десертного вина брожение плодово-ягодного сока необходимо проводить на винных дрожжах чистой культуры. Такие дрожжи изготовляют специальные лаборатории. За неимением их брожение можно проводить и на диких дрожжах, находящихся на поверхности ягод (хлебные дрожжи непригодны), но в этом случае спирта накапливается не больше 14–15 %.

Дикие дрожжи разводят так. За 10 дней до начала приготовления вина собирают спелые ягоды ранних культур – малину, белую смородину, землянику. Ягоды не моют, чтобы не смыть дрожжи, находящиеся на их поверхности. В бутылку, куда наливают стакан воды и высыпают полстакана сахарного песку, помещают 2 стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают,

закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место.

Через 3–4 дня сок отделяют через марлю о г мезги и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для приготовления десертного вина необходимо 3 % такой закваски, сухого и полусладкого – 2 %, т. е. при одновременном приготовлении Юл вина закваски берут 300 или 200 г.

Закваску готовят один раз в сезон. В дальнейшем, если необходимо получить вино из поздно созревающих плодов и ягод (крыжовник, яблоки, сливы и т. д.), пользуются вместо закваски осадком, образующимся во время брожения сока более ранних культур. Осадка требуется меньше, чем закваски. На 10 л сусла расходуют 100 г осадка, т. е. 1 %.

Закваска хранится не больше 10 дней. При комнатной температуре она легко скисает и может в сусло внести инфекцию. Приготовить сильную закваску в домашних условиях трудно. Сильный дождь может смыть дрожжи с ягод, закваска долго не начинает бродить, при ее использовании сусло заплеснеет. В этом случае закваску нужно готовить заново. Бывают неудачи и при сухой погоде. В районах, где летние температуры поднимаются очень высоко, развиваются нежелательные формы диких дрожжей (апикулатус).

Трудно бывает вызвать брожение и зимой при приготовлении закваски для рябинового вина. Но в средней полосе при нормальных метеорологических условиях закваску описанным выше способом приготовить всегда удается.

Сырье

Плодово-ягодные вина изготавливают из айвы, яблок, рябины, вишни, ирги, смородины (черной, белой и красной), малины, земляники, черешни и других фруктов и ягод. Для получения вина с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом необходимо, чтобы этими качествами обладало и сырье. Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является сортность исходного продукта.

Лучшими для виноделия служат яблоки осенних и зимних сортов, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать. Но из яблок, которые созрели на дереве, вина так же как и сок, получаются более ароматными. Лучшие сорта – Антоновка обыкновенная, Анис, Пармен зимний золотой, Славянка. Прекрасное ароматное вино получается из летнего сорта Грушовка московская.

Хорошие вина можно получить из ранеток и китаек, но из-за высокой кислотности сок их следует разбавить водой или, что еще лучше, смешать с менее кислым соком из яблок. Можно для приготовления вина использовать и сок диких яблок, но ввиду того, что он менее вкусен и содержит избыток дубильных веществ и кислот, его лучше употреблять только в кулажах. Можно переработать на вино здоровую падалицу культурных яблок, предварительно удалив все испорченные места.

Вина из яблок во время хранения теряют свежесть, аромат, поэтому их рекомендуется использовать в год приготовления, кроме вина из ранеток и китаек, которое из-за излишней терпкости необходимо выдерживать 2 года. Во время выдержки оно становится мягче.

Из яблок можно приготовить любой тип вина, но особенно хороши из них полусладкие и сухие вина. Они легкие, с нежным ароматом.

Прекрасные, ароматные, мягкие вина получаются из айвы. Она рекомендуется для приготовления десертных и ликерных вин. Технологическая спелость айвы наступает после лёжки. В лёжке плоды айвы становятся нежнее, приобретают свойственную каждому сорту окраску, сильный аромат, мягкость, количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается. Ранние сорта айвы выдерживают после съема 10–12 дней, а поздние – до двух месяцев.

Добрый совет

Давайте пить и веселиться
Давайте жизнию играть.
Пусть чернь слепая суетится,
Не нам безумной подражать.
Пусть наша ветреная младость
Потонет в неге и вине,
Пусть изменяющая радость
Нам улыбнется хоть во сне.
Когда же юность легким дымом
Умчит веселья юных дней.
Тогда у старости отымем
Все, что отымется у ней.

Эварист Парни

(перевод А. Пушкина)

Очень ароматны десертные вина из айвы японской. Но она содержит кислот в 4 раза больше, чем айва обыкновенная, поэтому ее сок приходится или сильно разбавлять водой или добавлять к соку малоароматных яблок.

Хорошие вина десертного и ликерного типа получаются из рябины кубовой, моравской, черноплодной, а также из мичуринских сортов. Из плодов сорта Бурка вино получается малинового цвета, ароматное, экстрактивное, очень вкусное, горечи в нем совсем не ощущается; из рябины Ликерная – густое, экстрактивное, чрезвычайно вкусное, лишено горечи, ликерного типа; из рябины Гранатная – красивого гранатового цвета, достаточно экстрактивное, но со специфическим ароматом рябины и со слабой горечью.

Вино из черноплодной рябины густо окрашено, терпковатое, без горечи, но из-за недостаточной кислотности его рекомендуется смешивать с более кислым вином, например, из красной смородины (2 части вина из черноплодной рябины, 1 часть вина из красной смородины). Вино из черноплодной рябины напоминает виноградное. Кубовая рябина дает вино красивого золотистого цвета с хорошим вкусом, приятным специфическим ароматом и незначительной горечью.

Рябина моравская дает вино очень хорошего качества, красивого золотистого цвета, с пряным вкусом, без горечи. Специфический вкус рябины отсутствует.

Дикая рябина дает вино янтарного цвета, достаточно экстрактивное, но с сильным специфическим запахом рябины и с очень сильной горечью. Чтобы уменьшить горечь в вине, следует дикую рябину собирать после первых морозов, а сок из нее трижды разбавлять соком каких-либо других плодов или ягод.

Поскольку в момент приготовления рябинового вина может быть свежим только яблочный сок, то можно купажировать им готовые вина, например, 30 % вина из дикой рябины и 70 % вина из красной или белой смородины, или 40 % вина из дикой рябины и 60 % яблочного. Вино из лесной дикой рябины рекомендуется выдерживать до двух лет. Столовые и полусладкие вина из любых сортов рябины готовить не рекомендуется.

Пригодна для десертных вин ирга. Если к соку ирги добавить 20 % сока красной или белойсмородины, то получаются вина красивого фиолетового оттенка, приятного терпковатого вкуса. Ягоды ирги рекомендуется слегка подвяливать. Этот прием увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Прекрасные, густо окрашенные вина получаются из сортов

вишни с черными плодами. Особенно ароматно вино из сорта Владимирская. Из красноплодных сортов вина менее окрашены и менее экстрактивные, но с оригинальным специфическим ароматом, легкие, гармоничные. Хорошие вина можно получить и из дикой степной вишни. Из вишни можно приготовить как десертные, так и сухие и полусладкие вина. Они не требуют выдержки, прекрасно осветляются и готовы к употреблению в год изготовления.

Для приготовления вина из черешни ее сок необходимо смешивать с соком более кислой вишни.

Для виноделия пригодны все сливы типа венгерок. Из белых слив непригодны только сливы с малой кислотностью. Из слив получаются прекрасные десертные вина, мягкие и гармоничные. Но слива чрезвычайно трудно отдает сок, а поэтому ее необходимо предварительно обрабатывать. Вино получается мутное, его следует осветлять. Во время хранения вино из слив улучшает свои качества.

Изумительные по своему качеству, густо окрашенные ликерные вина получаются из черной смородины. Из нее хороши также десертные, полусладкие и сухие вина, но они имеют специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для уменьшения аромата в сок из черной смородины перед брожением рекомендуется добавлять от 20 до 50 % сока красной или белой смородины.

Очень нежные, с тонким букетом, легкие и приятные вина, напоминающие виноградные, получаются из белой смородины. Если сократить до минимума доступ кислорода к вину на всех этапах его приготовления, то вино из белой смородины приобретает специфический вкус с очень тонким грибным тоном. Белая смородина также пригодна для изготовления всех трех типов вин, которые готовы к употреблению в год изготовления.

Из красной смородины можно изготовить красивого цвета очень прозрачные вина, но без характерного аромата. В вино из красной смородины рекомендуется для аромата добавлять вино из малины, вишни или черной смородины. Красная смородина пригодна для приготовления всех трех типов вин.

Высококачественные вина ликерного типа готовят из малины. Вина отличаются красивым цветом, очень сильным ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в год изготовления. Желтые и белые сорта малины для виноделия непригодны. Сухие вина из малины не готовят.

Сорта земляники для приготовления вина надо брать только окрашенные. Не нужно отбраковывать ягоды, пораженные серой гнилью. Немного этих ягод поможет вину быстрее осветлиться,

так как они содержат большое количество фермента пектиназы, расщепляющего пектиновые вещества, от которых зависит прозрачность вина. Из земляники готовят хорошие, нежные вина ликерного типа. Во время хранения они приобретают цвет чая. Для приготовления сухих вин земляника непригодна. Вино, приготовленное из земляники, пораженной серой гнилью, готово к употреблению только через 1,5–2 года. Ягоды, пораженные серой гнилью, можно использовать только спелые.

Непригодны для виноделия ягоды, пораженные грибом, но уже высохшие, твердые. Лучше всего собирать спелые ягоды в начальной стадии заражения грибом. Земляника, пораженная другими грибами, для виноделия не годится.

Рекомендуется для приготовления столовых сухих вин черника. В чистом виде из-за низкой кислотности для приготовления десертных вин черника не пригодна. Черника очень нежная ягода, поэтому в переработку она должна поступать немедленно после сбора, в противном случае вино легко скисает и приобретает неприятный запах.

Голубика как самостоятельная культура для виноделия непригодна. Сок из голубики перед брожением рекомендуется смешивать с соком из черной смородины.

Вино из клюквы жидковато из-за высокой кислотности. Ее сок приходится сильно разбавлять водой. Как и для сока, для вина следует собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара и меньше кислот, и по сравнению с осенней клюквой имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном состоянии, а потому приготовлять из нее вино можно в продолжение всей зимы. Вино из клюквы хорошо осветляется и готово к употреблению в год изготовления.

Из облепихи может быть получено вино высокого качества. Оно оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, обладающее оригинальным приятным ароматом и хорошим нежным вкусом.

Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно получить своеобразное по своему аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина собирают черешки ревеня в мае, когда они еще мягкие. Огрубевшие черешки для виноделия непригодны. В черешках ревеня находится от 0,2 до 0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. В связи с этим нарезанные на мелкие кусочки нержавеющим ножом черешки ревеня проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой отпрессовывают.

Если черешки ревеня не проварить, то вино будет обладать

неприятным травянистым вкусом.

Подготовка мезги

Мойка, а затем дробление плодов и ягод для приготовления вина ничем не отличаются от этих процессов при получении обычных соков. Способ обработки мезги для приготовления вина зависит от консистенции сока.

Первый способ. В мезгу таких плодов, у которых консистенция сока жидкая (вишня, белая и красная смородина), немедленно после дробления добавляют воду в количестве 200–300 г на 1 кг мезги. Мезгу перемешивают с водой и тотчас же прессуют для извлечения сока. Количество воды, внесенной в мезгу, записывают.

Второй способ. Для облегчения прессования и более полного извлечения ароматических и красящих веществ мезгу плодов, у которых консистенция сока густая (крыжовник, малина, черная смородина, черника, слива), нагревают перед прессованием в эмалированном тазу при температуре 60 °С в течение 30 мин. В таз предварительно наливают подогретую до 70 °С воду (300 г воды на 1 кг мезги). После нагревания мезгу в горячем состоянии прессуют. Количество воды, внесенной в мезгу, записывают.

Третий способ. Одним из лучших способов подготовки мезги является подбраживание ее перед прессованием. В этом случае подогревать мезгу, за исключением мезги из айвы японской, не нужно. Можно подбраживать мезгу любых ягод, но главным образом необходимо подбраживать мезгу айвы, черной смородины, черники, крыжовника, слив, яблок и т. д. Мезгу айвы японской перед подбраживанием рекомендуется подогреть с водой до 60 °С, а затем остудить до 24 °С. Раздробленную мезгу выливают в соответствующую по емкости посуду: эмалированное ведро, стеклянный баллон с широким горлом, дубовую кадку. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 °С, из расчета 250 г воды на 1 кг мезги, и четырехдневную закваску винных дрожжей. Количество внесенной воды записывают. Посуда должна быть заполнена мезгой на 3/4 объема. Мезгу перемешивают. Посуду покрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения в помещении с температурой около 20–22 °С. На следующий день должно начаться брожение. Мезга будет подниматься выделившейся углекислотой кверху, образуя над суслом шапку. Поднявшуюся шапку мезги необходимо несколько раз в сутки перемешивать. Если этого не делать, мезга может закиснуть, и все вино превратится в уксус. Через 2–3 дня мезгу прессуют. Этот

прием сложен и требует большого внимания, так как значительно повышает качество вина. Во время брожения мезги спирт, образующийся при разложении сахара, извлекает находящиеся в кожице и около нее красящие и ароматические вещества. Таким образом, вино, приготовленное на сброженной мезге, намного ароматнее, более интенсивно окрашено и экстрактивно, чем исходное сусло.

Виноградная лоза приносит три грозди: гроздь наслаждения, гроздь опьянения и гроздь омерзения.

Первая чаша принадлежит жажде, вторая – веселью, третья – наслаждению, четвертая – безумию.

Анахарсис

Четвертый способ. Применим только для рябины. Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10–12 °С. Высушенную рябину настаивают 3–4 дня. Для сухой рябины воды нужно брать в 3 раза больше, чем для свежей. Количество вносимой воды записывают. Надо знать, что если прессование проводилось в несколько приемов, то вытекающий сок всех фракций различен. В начале из-под пресса без нажима вытекает сок-самотек, после нажима – сок первого давления, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают, снова отжимают и получают сок второго давления. Сок второго давления содержит меньше сахара и кислот, чем первого, но в нем много ароматических веществ. Для приготовления вина следует использовать соки всех фракций вместе. Сок с водой из-под пресса уже носит название «сусло». За неимением пресса для приготовления вина, так же, как и при производстве соков, сок можно выжимать руками через мешочек. Можно отжимать мезгу и на любом приборе (соковыжималке и др.), но качество вина будет хуже.

Примерный выход чистого сока (без воды) из 10 кг различного сырья следующий (в л):

Яблоки:
культурные сорта……6
дикорастущие……5
Груши:
культурные сорта……6
дикорастущие……5

Рябина……5
Вишня……..6,5
Слива……5,8
Крыжовник……..6,8
Смородина красная и белая……7
Смородина черная……6,3
Клюква……7,2
Черника……..7
Земляника……6,5
Малина……6
Виноград……6

Десертное вино

Вино, приготовленное из натурального сока, непрочное, кислое и невкусное. Для уменьшения кислотности и увеличения сахаристости сок необходимо разбавить водой и добавить к нему сахар. Сахар необходим также и для получения спирта в вине. В домашних условиях спирт в винах накапливается путем естественного сбраживания сахара дрожжами. Вина, полученные без спиртования, намного мягче и гармоничнее крепленых, так как спирт в них полностью ассимилирован с элементами вина. Кроме того, они обогащены побочными продуктами брожения: глицерином, янтарной кислотой, эфирами, альдегидами и другими веществами. Они не имеют жгучего, обусловленного прибавлением спирта привкуса, от которого крепленые вина избавляют лишь путем многолетней выдержки. После отжатия мезги количество сусла замеряют и подсчитывают выход чистого сока (вычитая количество воды, прибавленной до и во время прессования). Для исправления сусла в него после прессования добавляют немного воды и сахара (приложение, табл. 1.) В табл. 1 указано количество воды и сахара, которые необходимо добавить к 1 л чистого сока для получения десертного вина приблизительно с 16 % спирта и около 0,8 % кислоты. Лицам, которые предпочитают более экстрактивные и кислые вина (около 0,9 % кислоты), к суслу надо добавлять другое количество воды и сахара (приложение, табл. 2). Крепость вина в этом случае будет та же.

Гроздья, несметные Вакха дары, мы давили ногами,
В Вакховой пляске кружась, руки с руками сплетя.
Сок уже лился широким потоком, и винные кубки
Стали, как в море ладьи, плавать по сладким струям.
Черпая ими, мы пили еще не готовый напиток
И не нуждались притом в помощи теплых наяд.
К чану тогда подойдя, наклонилась над краном Роданфа
И осветила струю блеском своей красоты.
Сердце у всех застучало сильнее.
Кого между нами Не подчинила себе Вакха и Пафии власть?
Но, между тем как дары одного изливалИсь обильно,
Льстила другая, увы, *только надеждой одной.*

Агафий

(перевод Л. Блуменау)

Сливовый сок разбавляют водой по вкусу, а сахара до брожения добавляют 200 г на 1 л сусла (смеси сока и воды) и по 20 г на 1 л сусла на 5-й и 10-й день брожения.

Для удобства расчета и правильного ведения технологического процесса на каждую однородную партию сусла хорошо завести таблицу (приложение, табл. 3).

В сусле, исправленном водой и сахаром, измеряют температуру. Если температура низкая, то сусло подогревают до 22 °С. Затем его разливают в стеклянные бутылки или деревянные (хорошо пропаренные) бочонки, наполняя их на 3/4. Если сусло не подвергалось брожению вместе с мезгой, то к нему необходимо добавить закваску дрожжей в количестве 3 % от поставленного на брожение сусла. В сусло из сброженной мезги закваску не добавляют. Для питания дрожжей в сусло вносят хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла). Содержимое посуды тщательно перемешивают до полного растворения сахара. Затем посуду с суслом закрывают ватной пробкой и ставят в помещение с температурой 0–22 °С. Остальной сахар примерно равными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворив сначала в небольшом количестве бродящего вина.

Чтобы сохранить в вине аромат и предупредить возможные процессы окисления, чрезвычайно ухудшающие вкус вина, необходимо его доливать. Очень важно во время доливок следить, чтобы вино, используемое на доливку, было совершенно здоровым. Если баллон со здоровым вином долить хотя бы небольшим количеством больного вина, то все вино заболеет.

Вино для доливок следует хранить в небольшой посуде, например, в налитых до верху бутылках. Чтобы всегда было вино для доливок, необходимо ставить сусло на брожение не менее чем в двух баллонах. Один из баллонов должен быть меньше, чтобы вино из него использовать для доливок. После окончания бурного брожения процесс идет очень тихо. В этот период баллон доливают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Ватную пробку сменяют водяным затвором. Для его изготовления стеклянную изогнутую трубку вставляют одним концом в шпунт, а другим в стакан кипяченой воды.

Тихое брожение продолжается обычно 3–4 недели. Окончание брожения определяется отсутствием сахара на вкус. В это же время вино начинает осветляться. На дне посуды образуется осадок. Вино надо отделить от этого осадка, не замутив. Для этого бутыль с вином ставят на табуретку, а пустую посуду – на пол. Затем в вино погружают резиновый шланг так, чтобы он был на 3 см выше дрожжевого осадка. С другой стороны этой трубки втягивают ртом прозрачное вино, и когда оно начнет течь, опускают конец шланга в стоящую ниже бутыль. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутылку, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают прозрачное вино. Гущу фильтруют.

Снятым с осадка вином наполняют чистые баллоны до горлышка, укупоривают и ставят в холодное помещение для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка, так же как и в первый раз.

Такое вино называется виноматериалом. Оно не выдержано по кондициям сахара, а потому негармонично. Чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, в него добавляют сахар: для ликерных вин – 200 г на 1 л, для десертных – от 100 до 160 г на 1л. Сахар вносят в виде сиропа, растворяя его при подогревании в небольшом количестве отлитого вина. Готовое сладкое десертное вино наливают в баллоны на 3 см ниже края баллона или разливают по бутылкам также на 3 см ниже края бутылки, плотно закупоривают пробками и, если пробки корковые, заливают смолкой.

Десертное вино – напиток прочный. Правильно приготовленное, оно не подвержено уксусному скисанию, не плесневеет при любой температуре хранения, но при хранении в условиях температуры выше 15 ˚С в неполно налитой посуде мутнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус. Поэтому посуду вином надо наливать полно. Вина из разных культур приобретают максимально хороший вкус при разных

сроках выдержки. Так, вина из белой, красной и черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2–3 месяца. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче по вкусу через полгода, а вина из земляники, пораженной серой гнилью, и из рябины приобретают лучшие качества через год. Хранить их рекомендуется в полной укупоренной посуде при температуре 15 ˚С и ниже.

В некоторых случаях плодово-ягодные вина получаются гораздо лучше, если их приготовить из смеси соков различных культур. Можно смешивать также различные готовые виноматериалы в следующем количестве:

рябиновое вино

рябиновый виноматериал……..8 л
яблочный – :: – ……2 л
сахар……1,6 кг

рябиново-смородиновое вино

рябиновый виноматериал……..5 л
красносмородиновый – :: -……..5 л
сахар……1,6 кг

Медово-рябиновое вино:

рябиновый виноматериал……..7 л
яблочный – :: – ……2 л
мед……1 л

Черносмородиновое ликерное вино:

черносмородиновый виноматериал…8 л
черничный – :: – ……..2 л
сахар……2 кг

Красное сладкое:

клюквенный виноматериал……..2,5 л

яблочный – :: – ……5 л
черничный – :: – ……..2,5 л
сахар……1 кг

Осветленные виноматериалы купажируют после того, как они сняты с осадка. После купажирования им дают отстояться две недели, вторично снимают с осадка, разливают в бутылки, укупоривают и хранят, как и десертное вино.

Полусладкое вино

Полусладкое вино характеризуется меньшим количеством алкоголя, сахара и меньшей экстрактивностью, чем десертное. Это легкий приятный напиток. Для его приготовления плоды и ягоды с грубым вкусом (рябина) или с очень высокой кислотностью (айва, японская клюква) использовать не рекомендуется. Отжатый (так же как и для десертного вина) сок разбавляют водой и сахаром, (приложение, табл. 4).

Все процессы – брожение, доливка, снятие с осадка – проводятся так же, как и при приготовлении десертного вина. Готовый выброженный виноматериал для придания вину кондиций в отношении сахара обрабатывают двумя способами.

Первый способ. В готовый, осветленный, снятый с осадка виноматериал добавляют сахар (50 г на 1 л вина). Полусладкое вино, обладая низкой спиртуозностью, непрочно, легко забраживает. Для придания вину прочности его пастеризуют. Готовое подслащенное вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и укупоривают пробками. Пробки обвязывают веревочкой, чтобы во время пастеризации их не вытолкнуло. Бутылки ставят на подставку в кастрюлю с водой. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Воду подогревают до 75 °С и поддерживают эту температуру в продолжение 30 мин. Затем бутылки вынимают. Когда вино остынет, веревочки с пробок снимают, пробки плотнее прижимают и заливают сургучом или смолкой.

Здравствуйте, мои рюмочки, здорово, стаканчики; каково поживали, меня поминали?

Без вина – одно горе; с *вином – старое одно, да новых два: и пьян и бит (и пьян, и голова болит).*

Русские пословицы

Второй способ. Готовый материал, не подслащивая,

разливают по бутылкам, укупоривают, пробки заливают сургучом и хранят до употребления. Перед употреблением к готовому виноматериалу для придания сладости добавляют сахарный сироп. Сироп готовят из сока ягод, из которых делают вино. Для приготовления сиропа к 1 л сока ягод добавляют 800 г сахарного песку. Затем сок нагревают до растворения сахара, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными корковыми пробками, обвязывают и пастеризуют 15 мин при температуре 75 °С. Затем пробки заливают парафином или смолкой. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока следует прогреть в эмалированной кастрюле. За неимением сахарного сиропа из ягодного сока можно приготовить сироп на воде, но лучше на этом же вине. В последнем случае сироп пастеризовать не нужно. В вино перед употреблением добавляют готовый сироп по вкусу. Рекомендуется добавлять 0,5 стакана сиропа на 1 л вина.

Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа к нему добавить от 50 до 100 г на 1л липового или цветочного меда. Мед добавить в вино необходимо перед самым употреблением. Особенно выигрывают от этого яблочные и крыжовниковые вина.

Десертное и полусладкое вино лучше хранить при температуре ниже +15 °С, так как при более высокой температуре вкус его ухудшается.

Сухое вино

Столовым (сухим) называется легкое вино (не выше 12°), не содержащее сахара (выбродившее «насухо»). Хорошее столовое вино должно обладать легким сортовым ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислотностью. Ягоды с сильным и резким ароматом для приготовления столовых вин непригодны. Например, малина является прекрасным сырьем для приготовления десертных вин, а для столовых вин она не годится.

То же относится к землянике, рябине и к тем сортам крыжовника, которые обладают сильным специфическим ароматом, например, Черный негус, Мускатный и другие.

Лучшие столовые вина получают из винограда, вишни, белой смородины, яблок и особенно из некоторых сортов крыжовника, например Английского желтого, Английского зеленого. Из красной смородины можно готовить столовые вина, но по качеству они несколько хуже. Неплохое сухое вино получается из ревеня.

При изготовлении столового вина многие процессы те же, что

и при приготовлении десертного вина. Все, что сказано в отношении сбора, мойки, дробления плодов, нагревания мезги, прессования и осветления, относится и к приготовлению столовых вин. Брожение на мезге не рекомендуется. Подготавливать к прессованию мезгу культур, трудно отдающих сок, лучше по второму способу (нагревание мезги).

В столовом виноделии при улучшении состава плодовых и ягодных соков путем разбавления водой для понижения кислотности, необходимо сообразовываться с условиями приготовления вина. Нужно учесть, что вина из яблок при брожении теряют до 2 г кислоты на 1 л. Вина из крыжовника теряют меньше кислоты во время брожения, а в винах из смородины кислотность не падает. Нельзя сильно снижать кислотность столовых вин, так как вина с низкой кислотностью плохо бродят и легко портятся (приложение, табл. 5).

Все необходимое количество сахара растворяют в воде и вносят сок до начала брожения. Сок с водой и сахаром наливают в баллон или бочонок на 3/4 их объема, туда же немедленно добавляют 2 % закваски дрожжей и 0,3 г на 1 л смеси хлористого аммония.

Очень важно проследить, чтобы закваска была в стадии бурного брожения. После внесения закваски посуду с соком, оставленным на брожение, закрывают ватным шпунтом и ставят в теплое место, избегая попадания прямых солнечных лучей. На второй или на третий день после внесения закваски сок начинает бурно бродить.

Брожение является главнейшим процессом при изготовлении столовых вин. Качество получаемого вина во многом зависит от правильности проведения брожения. Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является температура брожения. Температуру сусла, поставленного на брожение, необходимо довести до 18–20 °С. В продолжение всего периода брожения нужно следить, чтобы температура не повышалась. Более высокая температура способствует развитию уксусных и молочных бактерий. Бурное брожение обычно продолжается 4–5 дней, после окончания бурного брожения необходимо сменить ватный шпунт на водяной затвор и сразу же начать долив посуды, в которой бродит вино. Доливать нужно вином того же сорта, каждые 2–3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была долита вином. При доливе водяной затвор снимают, а затем вновь устанавливают на место. В дальнейшем вино доливают по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

Если вино не доливать, а оставлять в неполной посуде, то оно может испортиться, покрыться винной цвелью или превратиться в

уксус.

После бурного в вине идет тихое брожение (около 1–1,5 месяцев). В течение этого времени остатки сахара превращаются в спирт и углекислый газ. Сахар на вкус не должен ощущаться. В этот же период вино постепенно осветлится, и к концу тихого брожения его необходимо снять с осадка. Если продержать вино долго на осадке, оно может приобрести дрожжевой привкус. Фильтрации лучше избежать. Вино наливают в бутылки или баллоны до половины горлышка.

Вино увеличивает наши желания и уменьшает возможности.

Вильям Шекспир

Без песен и вин
Жизнь даром пропадает!

Бомарше

Стакан вина и честный друг.
Чего ж еще нам, братцы?

Роберт Бернс

Посуду плотно укупоривают распаренной корковой пробкой. Если вино разлито в бутылки, то их хранят лежа при температуре от 2 до 15 °С. При более высокой температуре оно быстро портится.

Часто сухое вино из яблок готовят таким простейшим способом. Отсортированные яблоки моют, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. Полученную мезгу помещают в баллон (в трехлитровый – 2 кг, а в десятилитровый – 8), добавляют сахар (100–150 г на 1 кг мезги). Баллон с обвязанным марлей горлышком ставят в теплое место на 2–4 дня. Когда мезга всплывет, а в нижней части баллона выделится сок, его сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100–150 г на 1 л сока), баллон закрывают водяным затвором и дображивают 15–25 дней. По окончании брожения сок нужно слить с осадка, разлить в бутылки или баллоны и укупорить их.

Вино «Вермут»

Купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из

различных трав, называется вермутом. Для его приготовления в домашних условиях удобно заготавливать виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия сусла с дрожжей так же, как это описано при приготовлении купажных вин. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина. Вермут бывает белый и красный, в зависимости от входящих в него виноматериалов.

Состав вермута красного:

клюквенный виноматериал……..3 л
черничный – :: – ……..7 л
мед…… 1 л
настой трав……1 чайная ложка

Состав вермута белого:

яблочный виноматериал……8 л
виноматериал из дикой рябины……2 л
мед……0,8 л
настой трав……1 чайная ложка

После купажирования вермут наливают в баллоны до половины высоты горлышка, укупоривают и оставляют на 3 недели для настаивания. Через 3 недели готовый вермут обычным способом разливают в бутылки для употребления.

Душистые настойки для вермута готовят на водке. На 250 г водки добавляют (в г): тысячелистника – 4, корицы – 3, мяты – 3, мускатного ореха – 1, кардамона – 2, шафрана – 1 и полыни – 3. Можно приготовить настой из богородской травы, минника душистого, полыни, корневища фиалки, чебреца. Травы измельчают, помещают в бутылочку с водкой и дают настояться в продолжение недели, ежедневно взбалтывая бутылочку с настойкой.

Медовое вино

Наилучший мед для приготовления вина – липовый и луговой (цветочный). Палевый мед для виноделия не пригоден.

Из чистого меда, так как кислотность его очень низкая (не больше 0,4‰), приготовить вино нельзя. Медовые вина

рекомендуется приготовлять на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого, или на соке белой смородины. Поскольку 100 г меда в среднем содержит только 70 г сахара, то меда по весу берут несколько больше. Вместо 100 г сахара берут 140 г меда. Медовые вина слегка мутнеют, и их приходится осветлять агар-агаром, применяемым в кондитерской промышленности.

Есть простой и надежный способ приготовления медового вина, называемого в народе «лечебной медовухой». Этот напиток обладает живительной силой. Он полезен как здоровым, так и больным. Отмечен приятным, ароматным вкусом.

Хотя медовуха полезна людям с хроническими заболеваниями, пожилым людям и безвредна, не содержит ядовитых сивушных масел, присущих любому вину, пить ее желательно небольшими порциями.

Способ приготовления. Залить в кастрюлю 15 л воды и поставить на огонь. Когда вода начнет согреваться, влить 1,5 л (6 стаканов) меду и поставить на медленный огонь. Вода с медом должна кипеть в продолжение 1,5 часа, причем надо снимать пену. Затем разлить в стеклянную посуду и дать ей остыть. Когда смесь остынет до температуры 30–35 °С, перелить ее в бочонок. Отверстие не заколачивается. Если бочонка нет, то используют стеклянную посуду. Закрыть неплотно крышкой и поставить в теплое темное место. Через 5–10 дней начинается брожение. После двух недель кончается первый период брожения, и тогда молодое вино следует перелить в другую посуду, так как на дне появляется ненужный осадок.

Вторичное брожение – 10–14 дней. Затем молодое вино нужно плотно закупорить. Через 3–4 недели медовый напиток готов: его разливают по бутылкам и ставят в холодное место. Когда он начнет сильно пениться, напиток готов к употреблению.

Рябиновое вино

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20 % яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара, добавляют 4 л воды и ставят на брожение. Брожение продолжается 7—10 дней. Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и немного терпкий вкус с приятной горечью.

Березовые вина

Первый способ. Смешать березовый сок с белым столовым вином, сахаром и с размельченными лимонами (с кожурой), но без семечек. Затем положить в бочонок, поставить в холодное место на 2 месяца. По истечении этого срока разлить по бутылкам и закупорить, засмолить, бутылки положить боком в погреб на песок. Через 3 недели после разлива в бутылки вино можно употреблять.

Березовый сок – 2,5 л, лимон —1 шт., сахар – 0,75 кг, вино – 1 бутылка.

Второй способ. Прорезать весной кору молодой, большой березы, сделать отверстие поперек, воткнуть в это отверстие лубок, поставить к лубку кадку, чтобы в нее стекал сок. Его вылить в бочонок, туда же добавить белое столовое вино, пшеничную водку, венгерское вино, сахар, хороший изюм. Всыпать сахар в березовый сок, взболтать, чтобы сахар растворился. Бочонок закупорить втулкой, как можно плотнее, кругом засмолить и поставить в холодное место на 2,5 месяца. Потом разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и положить их боком, держать в песке в погребе.

Березовый сок – 0,5 л, белое столовое вино – 0,5 бутылки, пшеничная водка – 1 бутылка, венгерское вино – 1 бутылка, изюм – 0,5 кг, сахар – 1,25 кг.

Вино из березового и кленового сока

В котел наливают 46 литров свежего березового сока и насыпают 2,8 кг сахара; уваривают, пока жидкости останется 40 литров, снимая пену. Отдельно приготовляют 3-ведерный бочонок, куда кладут 6–8 очищенных и нарезанных ломтиков лимона без косточек и льют на них 8 литров белого столового виноградного вина и сюда же вливают горячий березовый сок. Когда смесь охладится до 16 °С, прибавляют 2 столовых ложки дрожжей и оставляют на 4 дня, потом слегка закупоривают втулку, относят в погреб на 4 недели. После этого получится великолепное шипучее вино, которое вполне будет готово через 2 недели. Таким точно способом приготовляется вино из сока клена, который еще слаще березового сока. Сок, собранный в продолжение дня, обязательно должен быть употреблен в дело в

тот же день.

Лимонное вино

В обычные бутылки из-под шампанского налить до горлышка годовой выдержки белое вино, всыпать туда мелко растолченный сахар, лимонную кислоту, влить винный спирт и крепко закупорить пробкой. Бутылки поставить в погреб в перевернутом виде. Через два дня бутылки осторожно открыть, всыпать туда чайную соду и быстро закрыть пробками. Последнее действие следует сделать очень быстро, т. к. после соды вино в бутылках начинает пениться и выливаться. Время от времени бутылки надо взбалтывать. Вино, приготовленное по этому методу, можно употребить через 6 дней.

Белое вино – 0,75 л, сахар – 1 щепотка, лимонная кислота – 1,5 г, спирт – 3–10 мл, чайная сода – 1,25 г.

Вино располагает к нежностям и разжигает. От выпитого в большом количестве неразбавленного вина бегут, исчезая, заботы. Тогда на сцену является смех, тогда и бедняк собирается с духом, тогда проходят грусть, заботы и морщины на лбу, тогда намерения становятся искренними – что так редко в наш век, – вино уничтожает всякую искусственность. Здесь красавицы часто пленяли сердца молодых людей, и любовь в вине оказывалась огнем в огне.

Овидий

Вино из свежих абрикосов

Взять кипяченую теплую воду, очищенные от косточек спелые абрикосы и замочить. На 5-й день выжать мозгу, сверху добавить сахарный песок и оставить на брожение, 2–3 раза в день размешивать палочкой. Когда брожение закончится, 2–3 раза процедить через фильтровальную бумагу. Затем вино оставить в стеклянном баллоне для созревания. В итоге получится вкусное, ароматное вино.

Абрикосы – 2,5 кг, сахар – 3 кг, вода – 9 л.

Апельсиновое вино

Отобрать спелые плоды, очистить от кожуры, разрезать широкими дольками и выжать под прессом. В отжатый сок добавить сахарный песок. Оставить на время для брожения. Вино, полученное из этой массы, будет иметь желтый цвет и прекрасный вкус.

Апельсиновый сок – 1л, сахар – 0,4 кг.

Вина ассорти

Первый способ. Взять кипяченую теплую воду, глицерин, винную кислоту, сахарный песок, изюм и винный осадок. Все это замочить, смешать и поставить в теплое место, чтобы началось брожение. Когда закончится брожение, отделить мезгу, придать вину соответствующий цвет, разлить в бутылки, плотно закупорить и оставить на длительное время, чтобы вино созрело.

Глицерин – 10 г, винная кислота – 20 г, сахар – 1 кг, изюм – 250 г, винный осадок – 0,5 кг, вода – 10 л.

Второй способ. Бузину, подснежник, гвоздику, корицу, мускат и имбирь кипятить 10 минут, процедить, к процеженному раствору добавить кипяченую теплую воду, снова хорошо помешать, отдельно развести дрожжи и оставить для брожения. На следующий день к этому составу добавить лимонную кислоту, мятные капли. Варить до тех пор, пока не кончится брожение. 2–3 раза в день помешивать деревянной палочкой. Затем процедить через фильтр, добавить эссенцию и разлить в бутылки.

Цветки бузины – 10 г, толченые корни подснежника – 17 г, гвоздика – 1,5 г, корица – 10 г, мускатный орех – 2 шт., лимонная кислота – 20 г, корень женьшеня – 12 г, мятная эссенция – 3 мл, имбирь – 1 г, дрожжи – 40 г, вода – 6 л.

Вино из голубики

Спелую голубику слегка размять. Полученную мезгу и сок поместить в 10-литровый баллон, влить воду, накрыть марлей и обвязать. Затем вынести в темное помещение с температурой 20–25 °С и выдержать в течение 4–5 дней. После выдержки настой профильтровать. Полученную в фильтре мезгу выжать. Профильтрованную и отжатую жидкость слить в чистый баллон,

добавить сахар и мед, растворенные в теплой воде. Затем установить водяной затвор, вынести в темное помещение для брожения и вьщержать под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится. Для осветления полученного вина его слить с осадка в чистый баллон при помощи сифона, снова установить водяной затвор, вынести в холодное помещение и выдержать в течение 2 месяцев. После этого срока, когда вино полностью станет прозрачным, его разлить в бутылки, закупорить, засмолить и хранить в сухом прохладном и темном помещении в горизонтальном положении.

Голубика – 4 кг, сахар – 1,65 кг, мед – 0,3 кг, растворенный в 1,5 л воды, вода – 2л.

Ежевичное вино

В деревянной кадке размять ежевику, залить ее 6 литрами воды и поставить на 4 суток в прохладное место. На 5-й день массу процедить через мелкое волосяное сито. Жидкость отставить, а ежевику размять руками, залить 4 л воды и дать ей постоять 6 часов. Затем массу снова процедить через сито, хорошо выжать ягоды и выбросить. Обе жидкости смешать, добавить сахар и мед липовый, влить в маленький бочонок, закрыть его и поставить в прохладное место. Через полгода получится чудесное ароматное вино.

Ежевика – 2,5 кг, сахар – 1,5 кг, мед – 0,25 кг, вода – 5 л.

Вина из изюма

Первый способ. Очистить изюм, залить сахарным сиропом (из воды и сахарного песка). Оставить на 10–15 дней, чтобы изюм набух, при этом каждый день размешивать. Жидкость перелить в другую посуду, массу размять, затем слить в бочку до края. Когда жидкость уменьшится в бочке из-за испарения, сверху долить жидкость из того же состава и оставить до полного брожения. В итоге получится великолепное вино.

Изюм – 1,2 кг, сахар – 0,3 кг, вода – 2,5 л.

Второй способ. Хорошо размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10–15 дней. Когда начнет

бродить, в день два раза размешивать палочкой. Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать, добавить сахар и пиво.

Изюм – 2,5 кг, сахар – 0,25 кг, пиво – 0,2 л, вода – 5 л.

Сливовое вино

Взять хорошие спелые чернослив, очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную посуду, сверху добавить кипяченую теплую воду, смешать и оставить на брожение. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахарный песок и 2–3 раза в день мешать деревянной палочпать в банку емкостью 5 л, залить охлажденным сахарным сиропом. Банку накрыть неплотной тканью и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку встряхивать. По истечении 3 месяцев сок процедить, вылить в бутылки, плотно закупорить и поставить в подвал или в ящик с песком. Чем дольше вино стоит, тем оно вкуснее и крепче становится.

Шиповник – 1 кг, сахар – 1 кг, вода – 3 л.

Одиссея

…Подошел я к циклопу и так ему молвил,
Полную черным вином поднося деревянную чашу:
– Выпей вина, о циклоп, человечьего мяса поевши.
Чтобы узнал ты, какой в нашем судне напиток хранился.
Я в подношеньс его тебе вез, чтоб меня пожалел ты.
Чтобы отправил домой. Но свирепствуешь ты нестерпимо.
Кто же тебя, нечестивец, вперед посетит из живущих
Многих людей, если так беззаконно со мной поступил ты?
—
Так говорил я. Он принял и выпил. Понравился страшно
Сладкий напиток ему. Второй он потребовал чаши:
– Ну-ка, пожалуйста, дай мне еще и теперь же скажи мне
Имя твое, чтобы мог я порадовать гостя подарком.
Также циклопам в обильи дает плодородная почва
В гроздьях тяжелых вино, и дождь наполняет их соком;
Это ж вино, что поднес ты, – амвросия, нектар

чистейший! —
Молвил, и снова вина искрометного я ему подал.

Гомер

(перевод В. Вересаева)

Вино из груш

Сок, приготовленный из груш, нагревают и прибавляют к нему изюм. Дают остыть, вынимают изюм, давят, а по истечении 3 месяцев получается очень хорошее белое вино.

Мирское вино

Берут ведро сока терновых ягод и смешивают его с 8 ведрами жидкости, которая приготовлена из следующих продуктов: 200 г сахара, 800 г имбиря, 400 г гвоздики. После смешивания вино кипятят в течение часа, снимая пену, и затем, влив жидкость в один сосуд, прибавляют в эту смесь около 5,5 кг раздавленного изюма, который и останется до того времени, пока вино не получится желаемого цвета.

Сброженный сок из ежевики

Спелую ежевику слегка размять, мезгу и сок слить в 10-литровый баллон, влить теплую воду, покрыть горлышко баллона марлей, завязать, вынести в теплое помещение и выдержать в течение 4 суток при температуре 20–27 °С тепла. После выдержки настой профильтровать. Оставшуюся на фильтре мезгу выжать и выбросить. Отфильтрованную и отжатую жидкость слить в 10-литровый баллон и в него добавить сахар в виде сиропа, после чего установить водяной затвор, герметизировать и поместить в теплое место для брожения на вино. Брожение, в зависимости от температурных условий, может длиться 25–50 дней, т. е. пока в стакане водяного затвора не перестанут выделяться пузырьки газа, и вино частично не самоосветлится. В процессе брожения следует следить за тем, чтобы не была нарушена герметичность водяного затвора. При нарушении герметичности водяного затвора кислород воздуха может попасть внутрь баллона и вызвать уксусное брожение. Для осветления полученного вина его

слить с осадка в чистый баллон, снова установить водяной затвор, вынести в холодное место и выдержать в течение 2 месяцев, после этого готовое вино снять с осадка и разлить в бутылки, закупорить, засмолить горлышко расплавленной смолой или сургучом и хранить в сухом холодном темном месте на полках в горизонтальном положении. Для получения полусладкого или сладкого вина необходимо увеличить количество добавляемого сахара от 0,5 до 1 кг на указанную порцию.

Ежевика – 3 кг, сироп из 1,5 л воды, сахар – 1,87 кг, мед (липовый или цветочный) – 300 г, вода – 3 л.

Сброженный сок из клубники, малины и брусники

Ягоды слегка размять руками. Полученную мезгу и сок поместить в 10-литровый баллон. При желании можно добавить сахар. Затем горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место. На 2-й или 3-й день сок слить в другой баллон и немедленно закрыть водяным затвором, пока пузырьки в стакане с водой не исчезнут, т. е. брожение не прекратится. Для осветления сброженного сока вынести баллон в холодное помещение и выдержать под водяным затвором 30–50 дней, после чего осторожно слить сок с осадка. Слитый сок разлить в бутылки, закупорить их и хранить в лежачем положении.

Клубника, малина, брусника – 8 кг, сахар – 1 кг по желанию.

Сброженные соки из смородины

Сброженный сок из черной и красной смородины и винограда (типа полусухого и сладкого вина). Ополоснув отобранное сырье 2–3 раза водой, размять в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученную мезгу и сок слить в 3-литровый баллон, горловину накрыть марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Когда мезга всплывет, сок слить в другой баллон, добавить сахар и поставить на дображивание под водяным затвором в течение 12–20 дней, пока брожение не прекратится. После этого сок слить с осадка в чистый баллон и поставить в холодное место на 1,5–2 месяца. Чистый и осветленный сок слить с осадка, разлить в бутылки и закупорить.

Ягоды – 2 кг, сахар – 0,1–0,15 кг на 1 л сока.

Сброженные соки из мезги черной смородины

Готовят в июле. Мезгу черной смородины можно использовать для приготовления сброженного сока типа полусухого или сладкого вина. Для этого мезгу надо выложить в 10-литровый баллон, залить прокипяченным и охлажденным до 35 °С сахарным сиропом, размешать, обвязать горлышко баллона марлей, поставить на брожение в теплое место. Как только начнется брожение, марлю снять, установить водяной затвор и поставить сок на дображивание. Через 30–40 дней, когда брожение прекратится, полученное вино слить в баллон, а мезгу выжать. Отжатый сок профильтровать и добавить в баллон со слитым вином, вновь установить водяной затвор, поставить вино на отстой до полного осветления. Через 30–40 дней вино снять с осадка, разлить в чистые бутылки и закупорить. Хранят вино в темном прохладном месте.

Мезга из черной смородины – 3–4 кг, сахар – 2 кг, вода – 4 л.

Сброженные соки из слив

Готовят в августе-сентябре. Плоды разрезать на половинки, удалить косточки, поместить в 3-литровый баллон, добавить сахар. Затем баллон закрыть водяным затвором, поставить на 35–40 дней в теплое место, пока полностью не прекратится брожение. Полученный сок осторожно слить с осадка, разлить в бутылки и закупорить.

Сливы – 2,0 кг, сахар – 1,5 кг.

Сброженный сок из черники

Готовят, как сброженный сок из ежевики, но ягоды ежевики заменяют черникой.

Черника – 3 кг, сироп, приготовленный из 1,5 кг сахара, мед – 0,3 кг и 1,5 л воды, вода – 3 л.

Сброженный сок из яблок

Время приготовления: август-ноябрь. Яблоки промыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Полученную мезгу поместить в баллон, добавить сахар (0,125 кг на 1 кг мезги). Баллон, с обвязанным марлей горлышком, поставить в теплое место на 2–4 дня. Когда мезга всплывет, а в нижней части баллона выделится сок, его слить, а мезгу выжать. В полученный сок добавить сахар (0,25 кг на 1 л сока), баллон закрыть водяным затвором и оставить на 15–25 дней. По окончании брожения сок слить с осадка с помощью сифона, разлить в бутылки и закупорить их.

Яблоки – 7 кг, сахар – 0,9–1,5 кг.

Вино из вишневой мезги

Время приготовления: июль-август. Вишневую мезгу выложить в 10-литровый баллон и залить теплым 35 %-ным сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить баллон в теплое место с температурой 25–30 °С. На 4–6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок выделится внизу, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор. Баллон установить на брожение, которое, в зависимости от температуры в помещении, может длиться 30–50 дней. По истечении этого срока сок осторожно слить в чистый баллон, а мезгу выжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в баллон, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20–30 дней под затвором. По истечении этого срока вино осторожно слить с осадка и разлить в чистые сухие бутылки, закупорить и вынести в холодное темное помещение для хранения.

Вишневая мезга – 5 кг, сахарный сироп – 4 л, вода – 3 л.

О страсти и вине

Не поддавайся безудержной страсти к Венере и Вакху,
Ведь причиняют они вред одинаковый нам.
Силы Венера у наС истощает, а Вакха избыток,
Немощь приносит ногам, сильно мешая в ходьбе.

Многих слепая любовь понуждает к открытию тайны;
Хмель, безрассудству уча, также о тайном кричит.
Пагубной часто войны Купидон бывает причиной;
Также нередко и Вакх руки к оружью стремит.
Трою ужасной войной погубила бесстыдно Венера,
Но и лапифов, Иакх, в битве ведь ты погубил.
Оба они, наконец, приводят в неистовство разум,
И забывают тогда люди и совесть и стыд.
Путами спутай Венеру, надень на Лиэя оковы,
Чтоб не вредили тебе милости этих богов!
Жажду пускай утоляет вино, а благая Венера
Служит рожденью, и нам вредно за грань перейти.

Витал

(перевод Ю. Шульца)

Вино из клубничной мезги

Время приготовления: май-июнь. Клубничную мезгу выложить в 10-литровый баллон, залить теплым 35 %-ным сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место. На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок выделится внизу, на горлышко баллона установить водяной затвор – и выдержать в течение 20 дней. Затем при помощи сифонной трубки сок осторожно слить в чистый банлон, мезгу выжать и профильтровать. Полученный сок также слить в баллон, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20–30 дней. Затем слить вино с осадка, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение.

Клубничная мезга – 4–5 кг, сахарный сироп – 4л (1,6 кг сахара на 3 л воды).

Вино из малиновой мезги

Приготовить так же, как вино из клубничной мезги, но только клубничную мезгу заменить малиновой.

Малиновая мезга – 4–5 кг, сахарный сироп – 4 л.

Виноградные вина

Приготовление закваски

За 7–8 дней до начала сбора винограда, в сухую погоду, выборочно собирают самые спелые ягоды. Их отделяют от гребней вручную или на терке, раздавливают и отжимают сок руками через мешочек из редкой ткани (ягоды не моют). Отжатый сок наливают в бутылку или баллончик на 3/4 объема. Посуду закрывают ватной пробкой и ставят в темное помещение, где температура около 20–24 °С. Если температура сока была ниже 20 °С, его предварительно подофевают в эмалированной посуде. На второй или третий день должно начаться брожение. Как закваску сок употребляют на 6-й день во время бурного брожения.

Количество закваски зависит от количества сусла, предназначенного к сбраживанию. Для приготовления столовых вин требуется 1–2 % закваски, десертных – 2–3 % от поставленного на брожение сусла. Хранить закваску более 8—10 дней нельзя. Оставшуюся закваску необходимо вылить, в дальнейшем закваской будет служить осадок хорошо бродящего вина.

В средней полосе закваску для получения виноградного вина готовят из ягод, которые поспевают на 10–12 дней раньше винограда, но лучше использовать осадок бродящего плодово-ягодного вина.

Сырье

Большинство сортов винограда пригодно для изготовления из них вина, но лучше готовить вино из винных сортов, имеющих сочную мякоть и накапливающих большое количество сахара. Краткая характеристика химического состава винограда дана в табл. 6 (приложение, табл. 6).

Качество вина во многом зависит от срока сбора винограда. Очень важно собрать виноград тогда, когда он накопит определенное количество сахара и кислоты для получения того или иного вина, (приложение, табл. 7).

Если нет возможности провести анализ винограда для определения количества сахара и кислоты, то можно руководствоваться вкусом. Для приготовления столовых вин (как белых, так и красных) нужно собирать виноград более кислый по

вкусу и менее сахаристый, чем для приготовления вина десертного. Это особенно важно в южных районах, где виноград быстро теряет кислотность.

Но в то же время виноград собирают зрелый, так как из недозрелых ягод вина получаются с неприятным травянистым привкусом. Для приготовления десертных и полусладких вин, виноград лучше собирать в перезрелом состоянии, так как он имеет больше сахара. Кроме того, некоторые сорта вина из перезрелого винограда получаются с приятным изюмным тоном.

Собирать виноград можно только в сухую погоду. Нельзя убирать урожай сразу после дождя или большой росы. Очень важным условием получения доброкачественного вина является сортировка винограда во время сбора. Для виноделия совершенно непригодны ягоды гнилые, заплесневелые, поврежденные и недозревшие. Если к доброкачественному винограду положить только одну заплесневелую гроздь, вино получится с сильным неприятным запахом плесени.

Собранный виноград немедленно перерабатывают. Прежде всего ягоды отделяют от гребней, за исключением некоторых случаев, о которых будет сказано ниже. Отделить ягоды можно вручную или, если перерабатывается большое количество винограда, на терках. Терка представляет собой решетку из параллельных реек, расстояние между которыми 1,5 см. Терку укладывают на кадушечку без одного дна, или вставляют в нее, для чего специально прибивают планки.

Отдельные ягоды разминают в деревянном корыте деревянным валиком или толкушкой. Мезгу выливают в пресс. Под лоточек пресса подставляют эмалированное ведро. По мере загрузки пресса сок вытекает, а мезга оседает. Пресс постепенно дополняют свежей мезгой. После того как перестанет отделяться сок-самотек, мезгу покрывают деревянным кружком и очень осторожно, особенно в начале, начинают прессование. Когда сок перестанет отделяться, прессование прекращают, мезгу из пресса перекладывают в эмалированное ведро, перемешивают, вновь загружают в пресс и прессуют. Так повторяют 2 раза. Сок после всех давлений смешивают вместе. За неимением пресса мезгу откидывают на дуршлаг и дают стечь соку. Оставшуюся мезгу помещают в мешочек из холстины и отжимают руками. В некоторых случаях – о них будет сказано ниже – мезгу перед прессованием настаивают или подвергают брожению.

Сухое вино

Для получения хорошего столового сухого вина большое значение имеет сорт винограда. Такое вино рекомендуется готовить из винограда белых сортов с легким нежным ароматом, с приятной кислотностью, не резкого вкуса. К таким сортам относятся Рислинг, Алиготе, Мцване и др. Сорта с сильным приятным ароматом (например, Мускаты, Изабелла) для получения столовых вин непригодны. Когда ягоды имеют сахара меньше, чем нужно, то в начале брожения в сусло добавляют сахар, чтобы общее количество его было около 18 %.

Белое столовое вино

Для приготовления белого столового вина сусло получают обычным способом. Сусло можно сразу ставить на брожение или предварительно дать ему отстояться. Для получения высококачественного вина отстаивание сусла обязательно. Во время отстаивания сусло осветляется: муть, обрывки ткани ягод и большая часть содержащихся микробов осядут. Чтобы во время отстоя сусло не забродило, его надо засульфитировать, т. е. окурить серными фитилями. Количество сжигаемых серных фитилей зависит от температуры воздуха и состояния винограда, из которого готовили сусло. В среднем при температуре 20 °С и неповрежденном винограде на каждые 10 л сусла сжигают от 0,5 до 1 г фитиля. Рассчитанное количество серных фитилей отвешивают и делят на 3 части, $^1/_3$ фитиля скручивают и помещают в закурник. Фитилек зажигают. В посуду, предназначенную для брожения (деревянный бочонок или стеклянный баллон), быстро опускают до половины высоты посуды закурник с горящим фитилем. Необходимо следить, чтобы горящая сера не прикасалась к стенкам баллона, иначе он лопнет. Когда фитилек сгорит, закурник вынимают и в баллон наливают $^1/_3$ предназначенного для брожения сусла. Баллон закрывают шпунтом и раскачивают несколько раз для растворения сернистого газа. После этого шпунт открывают, в баллон опускают закурник со второй третью зажженного фитиля и повторяют всю процедуру сначала. Так делают 3 раза, пока баллон не будет наполнен суслом на 3/4 объема. Затем баллон наливают суслом доверху, закрывают пробкой и оставляют отстаиваться. Отстаивание лучше проводить при возможно более низких температурах. Затем с помощью резиновой трубки прозрачное сусло снимают с осадка. Если температура воздуха высокая, сусло может забродить. В этом случае отстой необходимо прекратить. Гущу, оставшуюся после снятия сусла с

осадка, используют для приготовления вина второго сорта.

Подготовленное для брожения сусло наливают в баллоны или бочки на $^3/_4$ объема и немедленно добавляют 2 % 4-дневной закваски винных дрожжей. Если сусло не сульфитировали, то достаточно 1 % закваски (т. е. 100 г закваски на 10 л сусла). Баллон закрывают бродильным шпунтом. За неимением бродильного шпунта баллон закрывают ватой. Брожение рекомендуется проводить при температуре не менее 18 °С и не более 24 °С тепла. Одним из важных факторов получения хорошего столового вина является брожение при оптимальной температуре. Если в сусле недавно началось брожение, резкое похолодание может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются «живыми», но не могут работать. Как только температура в сусле вновь повысится, дрожжи смогут продолжать работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно их необходимо перемешать в баллоне.

Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае сусло снимают резиновой трубкой с дрожжей, ставят в помещение с температурой не выше 20 °С и добавляют свежую закваску. Если закваски нет, то можно к недобродившему вину добавить гущу из баллона, в котором брожение прошло нормально.

При нормальной температуре бурное брожение с выделением пены идет 5–8 дней. Когда оно начнет затихать, баллоны с вином нужно доливать вином того же сорта. После окончания бурного брожения баллон доливают доверху. В дальнейшем через каждые 2 дня баллон доливают. Тихое брожение продолжается обычно недели 3–4, после чего вино пробуют на вкус. Если на вкус сахар не ощущается, бродильный шпунт заменяют обыкновенным, и плотно его забивают. Если хотя бы немного сахара осталось в вине, то закрывать отверстие шпунтом плотно нельзя, так как баллон может лопнуть от образующегося там газа.

После окончания тихого брожения вино отстаивают 2 недели. За это время дрожжи оседают на дно и вино осветляется, после чего его снимают с осадка, как обычно, и ставят на хранение при температуре ниже 15 °С.

Не следует задерживаться со снятием осадка с вина, так как дрожжи начнут разрушаться, придавая вину очень неприятный запах и привкус дрожжей. Снятое с дрожжей вино уже готово к употреблению. Вино, которое хотят употреблять зимой и весной, лучше разлить в бутылки после 2-месячного хранения в баллоне. За время хранения в баллоне в вине может выпасть осадок, и

перед розливом прозрачное вино вторично снимают с осадка. Вино наливают в бутылки до половины горлышка, плотно укупоривают распаренными пробками, заливают сургучом.

Красное сухое вино

Красное столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской – Каберне, Саперави, Матрасса, Сенсо и др. Требования к сортам винограда для приготовления красного сухого вина почти те же, что и для белого сухого вина. Отличие заключается в том, что эти сорта могут быть несколько менее кислыми и более сладкими. Ввиду того, что у большинства сортов с красной и черной кожицей мякоть и сок не окрашены, за исключением Саперави и некоторых других, технология приготовления красного сухого вина резко отличается от технологии приготовления белого сухого вина. Вся технология приготовления красного сухого вина направлена на получение вина с густой темной окраской и необходимой для красного вина терпкостью. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожице и семенах, поэтому брожение сусла необходимо проводить вместе с мезгой. Во время брожения клетки кожицы винограда отмирают. Из мертвых клеток красящие вещества, а также танин легко переходят в сусло.

Мезгу помещают в эмалированное ведро или кадочку на $^3/_4$ объема. Туда же немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей от загруженной мезги. Мезгу перемешивают и кадочку прикрывают куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслом шапку. Одновременно температура сусла и шапки повышается. В верхних слоях мезги под влиянием кислорода воздуха красящие вещества разрушаются и буреют. Поэтому во время брожения необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло. Если не перемешивать мезгу и не поддерживать нужную температуру, то сусло под действием аэробных уксусных бактерий может превратиться в уксус. При соблюдении всех условий к концу бурного брожения, т. е. через 3–4 дня, сусло приобретает интенсивную темную окраску, достаточную полноту, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна, суслу дают побродить на мезге еще дня два. После окончания бурного брожения вино необходимо отделить от мезги. Для этого поступают так же, как и при отделении сока от мезги у белых сортов винограда. Мезгу или отжимают на прессе, или откидывают на дуршлаг. Вино сливают в баллон, а мезгу

отжимают через мешочек руками, и полученное вино присоединяют к первоначальному. Прессовать сброженную мезгу гораздо легче, чем несброженную.

Вино наливают в баллоны или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином такой же, как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно выдерживать 2–3 месяца.

Что-то недоброе таится в мужчинах, избегающих вина, игр, общества прелестных женщин, застольной беседы. Такие люди или тяжело больны, или втайне ненавидят окружающих. Правда, возможны исключения.

Михаил Булгаков

Кахетинское вино

Это сухое столовое вино, имеющее цвет крепкого чая, достаточно кислое и терпкое. Готовят его главным образом в Грузии. Для приготовления кахетинского вина идет в основном местный белый сорт винограда Ркацители. Виноград собирают, когда он накопит максимальное количество сахара. От половины собранного винограда отделяют на терке гребни. Затем обе порции винограда смешивают и раздавливают деревянной толкушкой или деревянным валиком. Раздавленную мезгу вместе с гребнями помещают в кадочку или эмалированное ведро. Немедленно добавляют закваску дрожжей в количестве 1–2 % от поставленной на брожение мезги. Мезгу перемешивают и оставляют бродить дней на десять. Ежедневно мезгу перемешивают. Сверху мезги укладывают деревянный кружок, чтобы она не всплывала. В дальнейшем проводят все те работы, что и при приготовлении красного сухого вина. Следят за температурой.

Кахетинское сухое вино выдерживают 2–3 месяца. За это время оно становится мягче и теряет первоначальную грубость. Хранить бутылки с кахетинским вином рекомендуется в лежачем положении при температуре ниже 10 °С. Посуда должна быть наполнена до половины горлышка. Вино, в котором выпал во время хранения осадок (это касается в особенности красных и кахетинских вин), не считается браком. Осадок представляет собой дубильные и красящие вещества, которые естественно выпадают во время хранения.

Один пример приготовления сухого вина: 10 кг винограда (из расчета наполнения одного 10-литрового баллона) перебирают,

отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, небольшими порциями вкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают тыльной частью кулака. Полученный сок и мезгу сливают в баллон, накрывают его марлей и ставят для брожения в теплое место с температурой 25–28 ?С на 2–3 дня. На 2-й или 3-й день брожения сусла мезга всплывает, а сок выделяется в нижней части баллона. На 6–7-й день сок из баллона сливают через дуршлаг в эмалированное ведро, а мезгу отжимают руками над дуршлагом. Собранный виноградный сок сливают в чистый баллон, устанавливают водяной затвор и ставят на дображивание. Дображивание сока под водяным затвором производят до полного прекращения брожения, которое, в зависимости от температурных условий, может длиться 12–20 дней. Признаки окончания брожения следующие: в стакане с водой перестают выделяться пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, и вино частично самоосветляется.

По окончании брожения вино осторожно сливают с осадка дрожжей в чистый баллон, вновь устанавливают водяной затвор и ставят баллон в холодное место (погреб) с температурой 8–12 °С на 2–2,5 месяца. Очищенное вино разливают в чистые бутылки и укупоривают.

Полусладкое вино

Для приготовления натурального полусладкого вина нужно брать сорта винограда, способные накапливать более 23 % сахара и обладающие приятным сортовым ароматом. Для этой цели в Молдавии испытаны и рекомендуются сорта Мускат белый, Семильон, Совиньон, Траминер, Фетяска белая, Рислинг итальянский, Ркацители; на Кубани и Дону хороши сорта Мускат гамбургский, Саперави, Рислинг, Ркацители, Красностоп юлотовский, Каберне, Долгий, Пухляковский; в Грузии лучшие полусладкие вина получаются из сортов Саперави, Чхавери, Александроули, Тетра, Хванчкара; в Армении – из сортов Воскеат, Кахет и др.

Кондиции полусладкого вина: спирта – 8–12 % (объемных), сахара – 4–8 %, кислоты – 7–8%. Полусладкие вина имеют нежный, свежий, чрезвычайно приятный вкус, они гармоничны и легки и поэтому совершенно справедливо пользуются у населения большим спросом. Из-за низкой спиртуозности они непрочны, легко забраживают при комнатной температуре, при этом теряют прозрачность и вкусовые качества. Как уже было сказано, дрожжи прекращают работу в вине с крепостью 16–17 % (объемных), а

поэтому в полусладком вине с крепостью до 12 % и наличием сахара они продолжают свою работу. Для получения стабильного полусладкого вина необходимо подавить жизнедеятельность дрожжей.

Требования, предъявляемые к винограду для приготовления полусладкого вина, несколько отличаются от требований, предъявляемых к винограду, предназначенному для приготовления столового сухого вина. Виноград собирают тогда, когда он накопил максимальное количество сахара, в сухую погоду. Обработка винограда, т. е. отделение гребней, дробление и прессование те же, что и при приготовлении белого сухого вина (исключение составляет молдавский сорт Зенбель 1, мезга которого перед прессованием сбраживается для получения более интенсивной окраски).

Для приготовления полусладкого вина определение сахаристости обязательно. Сахаристость определяется ареометром (денсиметром) по удельному весу сока. Определение это необходимо потому, что в отдельные годы некоторые сорта винограда накапливают сахара менее 23 %, а Зенбель 1 и Изабелла чаще всего имеют сахаристость 16 %. Для доведения сахаристости сока до нужных кондиций к нему следует добавить или уваренное виноградное сусло, или сахар. Например, если сахаристость винограда 19 %, т. е. в 1л сока содержится 190 г сахара, то, чтобы поставить на брожение сусло с сахаристостью 25 %, в сусло на каждый его литр необходимо добавить 60 г сахара. Вместо сахара лучше добавить уваренное сусло (бекмес). Бекмес в сусло добавляют небольшими порциями. После каждой добавки бекмеса сусло нужно перемешать и определить ареометром сахаристость.

Из многочисленных способов приготовления полусладкого вина в домашних условиях рекомендуются два.

Первый способ. Вино готовят путем смешивания сухого вина и пастеризованного сока. Сухое вино готовят обычным способом, как описано выше, и хранят в бутылках в лежачем положении до момента употребления. Отдельно приготавливают, как обычно, виноградный сок. Его разливают в бутылки, пастеризуют при температуре воды 85 °С и хранят до употребления. Перед самым употреблением открывают бутылки с вином, бутылки с виноградным соком и смешивают содержимое: на 700 г вина добавляют 300 г виноградного сока. Полусладкое вино готово к употреблению. В таком вине содержится около 8,5 % (объемных) спирта и около 6 % сахара. Очень вкусное вино получается, если его подслащивать медом – на 1 л вина добавить от 50 до 100 г липового или цветочного меда. В этом случае виноградный сок не

добавляют. Употреблять полусладкое вино нужно в день смешивания с соком или медом.

Второй способ. Виноград выбирают с максимальной сахаристостью – не менее 23 %. Сбор винограда, дробление, отделение гребней и прессование обычное. Сок сульфитируют серными фитилями, как это было описано выше, и ставят на отстой. Отстой проводят 12 часов при возможно более низких температурах. Через 12 часов сок снимают с осадка и ставят на брожение как при приготовлении белого сухого вина, но брожение рекомендуется проводить при температуре более низкой, чем для получения сухого вина. Желательна температура брожения около 15 °С.

Уход за бродящим полусладким вином такой же, как и за сухим. Если температура брожения 15 °С, то в течение 7–8 дней, а при температуре выше 15 °С – в течение 4–5 дней необходимо ежедневно пробовать вино на вкус. С каждым днем брожения сахаристость вина будет уменьшаться. Необходимо уловить момент, когда в вине останется такое количество сахара, которое наиболее приятно для вкуса. В этот момент необходимо прекратить брожение, т. е. подавить жизнедеятельность дрожжей. Если этого не сделать, дрожжи будут продолжать работу, доведут брожение до конца и вино потеряет сахар. Подавить жизнедеятельность дрожжей можно путем нагревания.

Перед нагреванием вино снимают с осадка резиновой трубкой. Снятое с осадка вино наливают в стеклянные 3–10-литровые баллоны, закрывают очень плотной ватной пробкой, сверху пробку обертывают пергаментной бумагой и обвязывают веревочкой. Баллоны ставят в бак с водой, под баллоны подкладывают деревянный кружок, чтобы они не лопнули, и начинают нагревать воду в баке. Температуру воды в баке измеряют. Нагревание ведут очень медленно. Когда температура воды достигнет 75–80 °С, огонь убавляют, и эту температуру поддерживают для 3-литровых баллонов 30 мин, а для 10-литровых – 45–50 мин. Баллоны с вином оставляют при комнатной температуре до следующего дня, затем их выносят в погреб и оставляют на 2 месяца. За это время вино должно осветлиться. Во время хранения необходимо следить за состоянием поверхности вина в баллоне. Если на поверхности вина не обнаружено никаких пленок и вино не забродило, его выносят из погреба, снимают с осадка, разливают в бутылки до горлышка, плотно укупоривают распаренными корковыми пробками, которые обертывают пергаментной бумагой, и обвязывают пробки веревкой. Вино вторично пастеризуют при более низкой температуре (70–72 °С). Бутылки емкостью 0,5 л

пастеризуют 25 мин. После остывания вино готово к употреблению. Хранить его рекомендуется при температуре около 10 °С. Если во время выдержки вина в баллонах будет обнаружена пленка или вино начнет забраживать, то его необходимо немедленно слить с осадка, разлить по бутылкам и подвергнуть пастеризации.

Нестойкую душу *нельзя вверять ни вину, ни красоте, ни лести, ни другим соблазнительным приманкам.*

Панэтий

Никакое тело не может быть столь крепким, чтобы вино не могло повредить его.

Плутарх

Десертное вино

Десертное вино должно быть хорошо окрашенным, ароматным, густым, экстрактивным, с невысокой кислотностью и с максимальным содержанием сахара (от 10 до 15 % и выше). В домашних условиях вино с таким содержанием сахара можно приготовить, если к нему добавить концентрированное виноградное сусло или сахар. Вино это рекомендуется изготовлять из сортов белого и красного винограда, обладающих сортовым ароматом. Для приготовления десертного вина очень хороши Мускаты: в Крыму – Мускат белый, розовый, черный, на Дону – Мускат венгерский и Мускат белый (ладанный), на Кубани, в районе Геленджика – Мускат гамбургский. Хорошие десертные вина получаются из Саперави, Каберне, Педро Хименес, Ркацители (на Украине), Серексии, Гаме черного (в районе Одессы). В Молдавии рекомендуется изготовлять десертные вина из сортов Лидия, Ноа, Изабелла.

Виноград для приготовления десертного вина собирают с максимальным содержанием сахара. Ягоды от гребней отделяют руками или на терке и раздавливают. Для придания вину большей полноты аромата и окраски мезгу подготавливают одним из трех способов – настаивают, подогревают или подбраживают. Вино, приготовленное путем настоя мезги, намного мягче и гармоничнее, чем вино, сброженное на мезге. В домашних условиях осуществить настой мезги трудно.

Настой на сульфитированной мезге

Если мезгу оставить при комнатной температуре настаиваться, то она на следующий же день забродит. Для предохранения от забраживания необходимо мезгу засульфитировать. Прежде всего подготавливают посуду, в которой будет осуществляться настой. Это может быть стеклянный баллон с широким горлом или кадочка. Измеряют количество предназначенной для настоя мезги. Затем отвешивают серные фитили. На 10 кг мезги берут 1 г серных фитилей. Один фитиль весит 5 г, поэтому на 10 кг мезги берут приблизительно $^1/_5$ фитиля. Фитиль помещают в закурник, зажигают и быстро опускают в баллон. Баллон немедленно закрывают плотным мешком, чтобы не вышел газ. Когда сера сгорит, закурник вынимают и баллон наполняют мезгой, непрерывно ее перемешивая. Наполнение нужно проводить очень быстро, чтобы сернистый газ не успел улетучиться. Если в баллоне после наполнения мезгой осталось свободное пространство, его также закуривают. Затем баллон плотно закрывают и ставят в подвач или в другое холодное место с температурой не выше 10 °С. Срок настоя зависит от температуры помещения и состояния мезги. Если температура достаточно низкая и мезга не забраживает, то рекомендуется настаивать ее 7–10 дней. Если нет помещения с достаточно низкой температурой и мезга начинает забраживать, необходимо настой немедленно прекратить. Настаивать рекомендуется и белую, и красную мезгу, но особенно важен этот прием для приготовления вин из мускатов и белых сортов винограда.

Подогревание мезги

Этим способом можно подготавливать к прессованию любую мезгу. Для подогрева в мезге должно быть достаточно сока, чтобы она не пригорела. Мезгу откидывают на дуршлаг, чтобы отделить немного сока. Сок подогревают в эмалированной посуде (ведре или тазу) до 75 °С. Затем в этот же сок вливают оставшуюся мезгу и при непрерывном помешивании продолжают нагревание, пока вся мезга не будет иметь температуру 75 °С. После этого нагревание прекращают и при перемешивании мезге дают возможность остыть до 24–22 °С.

Брожение мезги

Раздробленную мезгу помещают в баллон с широким горлом или кадочку, немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей, перемешивают и оставляют для брожения 3–4 дня. Во время брожения поднявшуюся шапку мезги несколько раз в день перемешивают. Этот способ подготовки мезги рекомендуется для приготовления вин из красного винограда. Подготовленную тем или иным способом мезгу прессуют. Сок наливают в баллоны, наполняя их на $^3/_4$ объема. Немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей. В сусло из сброженной мезги закваску добавлять не нужно. На 4-й день брожения на 1 л сусла добавляют 50 г сахара или 80 г бекмеса. Брожение, доливки и уход за вином обычные. После окончания брожения вино должно быть на вкус сухим. Ему дают отстояться. Вино снимают с осадка через 2 месяца после начала брожения, когда оно осветлится. В прозрачное вино для придания ему сладости добавляют сахар и бекмес. Если хотят приготовить десертное вино, то сахара добавляют от 160 до 200 г на 1 л воды. В мускаты рекомендуется добавлять от 200 до 250 г сахара на 1 л. В Молдове из сортов Лидия, Ноа, Изабелла рекомендуется приготовлять вина ликерные, поэтому в готовый виноматериал из этих сортов добавляют 300 г сахара на 1 л вина. Готовое вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и укупоривают. Для придания десертному вину мягкости и бархатистости его рекомендуется подвергнуть тепловой обработке. Для этого укупоренные бутылки с обвязанными веревкой пробками ставят в бак, на дно которого укладывают деревянную решетку или солому. В бак наливают воду и медленно подогревают до 55 ˚С. Эту температуру поддерживают в течение нескольких часов. Если есть возможность, то лучше подогревать десертные вина в течение двух дней. Ликерные вина рекомендуется нагревать 3–4 дня. Этим ускоряется созревание вина. Вино приобретает большую гармоничность и бархатистость.

Если вино заболевает

Болезни сухих и полусладких вин вызываются аэробными микроорганизмами: винной плесенью и уксусными бактериями. Эти микроорганизмы и их выделения не вредны для человека, но, развиваясь в вине, они могут полностью его испортить. И винная плесень, и уксусные бактерии могут развиваться при обильном доступе воздуха и температуре выше 15 °С в винах с крепостью ниже 15°. Десертные вина не подвержены этим заболеваниям. Винная плесень развивается в неполно налитых емкостях в виде сероватой складчатой пленки и разрушает кислоты вина до углекислоты и воды. Уксусные бактерии в этих же условиях могут превратить вино в уксус. Чтобы предохранить вино от заболевания, нужно точно соблюдать все технологические условия.

Винная цвель (микодерма). Если на поверхности вина в неполно налитом бочонке появилась пленка винной цвели, то ее необходимо удалить, так как вино после длительного воздействия пленки становится водянистым. Пленка, разросшаяся на поверхности вина, представляет собой огромное скопление пленчатых дрожжей. По внешнему виду она похожа на плесень, которая появляется на кислой капусте, находящейся в теплом помещении. Рекомендуется вначале убить пленчатые дрожжи, а затем удалять пленку. Для этого в закурник помещают серный фитиль, зажигают его, и закурник опускают в шпунтовое отверстие. Последнее плотно прикрывают шпунтом. Если серный фитиль сгорел, то сжигают еще один или два фитиля. Если фитили перестанут гореть, то значит, кислород в бочонке над пленкой израсходован и пленчатые дрожжи погибли.

Удалить пленку можно следующим образом.

В баллон с вином, на котором образовалась пленка, опускают ниже пленки конец резинового шланга. Затем через другой конец наливают вино. Пленка с вином будет подниматься, и, наконец, когда вино перельется через край, пленка выльется вместе с вином. Для полноты отделения пленки рекомендуется постукивать колотушкой вокруг шпунтового отверстия. Остатки пленки удаляют тряпкой, затем чистой тряпкой, смоченной в горячей воде с радой, обтирают шпунтовое отверстие и шпунт.

* * *

За кружкой кружку – только
бы бражничать…
И днем и ночью полон весь дом вином.
Он песни пьяные горланит,
И умолкает глагол закона.

Тех буйных оргий не позабыл и Гирр,
Когда внезапно бурно возвысился:
Он ночи напролет в разгуле…
Только и слышно – черпак по днищу.

И ты, пропойцы темное детище,
Такою взыскан славой и почестью,
Какие подобают мужу
Доблести кровной, честного рода.

Алкей

(перевод Я. Голосовкера)

Уксусное скисание. Это заболевание вызывается уксусными бактериями. Развиваясь в слабоалкогольном вине при доступе воздуха и температуре выше 25 °С, эти бактерии окисляют спирт до уксусной кислоты. Вино приобретает сначала запах уксуса, затем при большом накоплении уксусной кислоты само превращается в уксус. Заболевшее уксусным скисанием вино исправить нельзя. В начальных стадиях заболевания вино необходимо пастеризовать. При температуре 60–65 °С литровые бутылки прогревают в течение 20 мин. При далеко зашедшем заболевании вино можно использовать только как уксус.

Чтобы вина домашнего приготовления ничем не уступали промышленным образцам, нужно владеть определенными знаниями и приобрести необходимый опыт. Все это со временем приходит. Для начала укажем, что нужно научиться определять количество сахара и воды, которые прибавляются к соку при изготовлении плодово-ягодных вин, вычислять кислотность сока различных культур. Для более полного понимания дела рекомендуем краткий перечень (приложение, табл. 8) среднего количества Сахаров, кислот и дубильных веществ в соке и плодах наиболее распространенных ягод и фруктов. Содержание сахара в виноградном соке можно определить с помощью ареометра.

Выбор вина

Знание того, что можно ожидать от бутылки вина, в десятки раз увеличивает удовольствие от процесса выбора вина и его сервировки. Огромное количество вин, имеющихся в нашем распоряжении, может показаться просто обескураживающим, но часто даже форма бутылки дает ключ к ее содержимому, поскольку оформление бутылок является традиционным в главных винодельческих регионах мира. Этикетки еще более красноречивы. На большинстве из них указаны страна, где было изготовлено вино, название виноградника и сообщества виноделов, регион, где вырос виноград, и его сорт. Этой информации достаточно для того, чтобы предсказать основной характер вина, потому что некоторые преобладающие черты – например, легкотелость или полнотелость, тонкость или сложность – являются типичными для вин из определенных регионов.

Если бутылка не содержит в себе смесь вина разных лет урожая, то на этикетке будет указан год сбора урожая. Год сбора может стать важным указателем на качество вина, поскольку погода, особенно в умеренном климате, может решительно повлиять на качество вина, произведенного в данном году. Знание года сбора винограда является особо полезным, если вино зрело.

Хорошие вина всех типов производятся каждый год, и большинство из них обычные вина, которые пьют молодыми.

Но жизнь высококачественного вина одного года урожая может длиться от 10 до 100 лет, и по мере того, как эти вина зреют, они подвергаются удивительным метаморфозам, меняя свой цвет и становясь все сложнее.

Хотя этикетки дают путеводную нить к характерным особенностям вина, только само вино может открыть свою неповторимую индивидуальность. Во-первых, его цвет может указать не только на возраст вина, но и на способ его изготовления. Затем запах, который исходит от вина при взбалтывании бокала, даст нам предварительную информацию о его качестве. Попрактиковавшись в дегустации вина, вы научитесь соотносить впечатления от цвета и запаха вина с его вкусовыми ощущениями и оценивать вино, следуя предложенной схеме, шаг за шагом.

У виноделов и дегустаторов имеется свой собственный словарь, потому что сложные впечатления от ощущений, которые они испытывают, пробуя вино, почти невозможно описать, если

не пользоваться терминами. Вот термины, которыми обычно пользуются дегустаторы при определении качеств вина.

Аромат – запах вина, обладающий отчетливым благоуханием, напоминающим аромат цветов, пряностей и трав.

Бодрое вино – высококислотное освежающее вино (отличительная черта молодых белых вин с металлическим привкусом).

Великое вино – благородное вино.

Вкускарамели – богатый, похожий на помадку запах и вкус, характерный, например, для Мадеры.

Анакреонту

Гроздьев живительных мать, чародейка лоза винограда!
Ты, что даешь от себя отпрыски цепких ветвей!
Вейся по стеле высокой *над*
Анакреонтом-теосцем,
Зеленью свежей покрой низкую насыпь земли.
Пусть он, любивший вино и пиры и в чаду
опьяненья
Певший на лире всю ночь, юношей, милых ему.
Видит и, лежа в земле, над своей головою висящий,
В гроздьях на гибких ветвях, спелый, прекрасный
твой плод;
Пусть окропляются влагой росистой уста,
из которых
Слаще, чем влага твоя, некогда песня лилась!

Симонид Кеосский

(перевод Л. Блуменау)

Водянистое вино – бледное вино с недостаточным вкусом.

Выдающееся вино – высококачественное вино с индивидуальным характером.

Выдержанное вино – зрелое, мягкое, без признаков терпкости, достигшее зрелости в хороших условиях.

Высохшее вино – вино, в котором отсутствует какой бы то ни было свежий привкус фруктов.

Вялое вино – вино с недостатком кислоты; для шипучих вин – с недостатком шипучести.

Гармоничность, или **Баланс** – идеальное соотношение

между кислотностью, танином и спиртом.

Гибкое вино – легко пьющееся вино.

Горелый вкус – вкус, вызывающий ассоциации с копченостями, запахом горелых листьев и другими дымными запахами.

Дрожжевое вино – вино, пахнущее хлебом.

Едкий вкус – слишком кислое и острое на вкус вино.

Жирное, или **тучное вино** – вино, полное вкуса.

Зеленый запах – запах зеленого дерева в молодых винах.

Кислое вино – пощипывает язык при дегустации.

Крепкое вино – выдержанное вино, обычно с высоким содержанием спирта.

Короткий вкус – вкус, который остается на нёбе после дегустации лишь недолгое время.

Легкое вино – некрепкое молодое вино.

Молодое вино – незрелое, легкое и свежее вино.

Мясистое вино – богатое вино, полнотелое и сильное. Его можно пожевать.

Нос вина – совокупность всех запахов в вине.

Освежающее вино – вино, утоляющее жажду.

Пахучее вино – вино, ассоциирующееся с запахом дикой птицы, мелкой дичи или оленины.

Плесневелое вино – вино с привкусом плесени (критический термин).

Послевкусие – ощущение, которое остается на нёбе после дегустации и часто отличается от первоначального вкуса вина в худшую сторону.

Пресное вино – вино с недостатком вкуса.

Прозрачное вино – чистое и светлое, совершенно прозрачное сверкающее вино.

Сироповое вино – очень сладкое, приторное вино.

Слабое вино – вино с очень слабым ароматом, с недостатком кислоты, танина и спирта.

Сладкоевино – вино, в котором содержание сахара естественно высоко или искусственно повышено.

Спелоевино – полностью выдержанное вино, полное вкуса и аромата.

Спирт – один из главных компонентов вина, обеспечивающий его крепость и характер.

Сухоевино – вино, в котором весь сахар перебродил.

Танин – один из главных компонентов красного вина. Определяется по вяжущему вкусу в полости рта. В красных винах, которые выдерживались годами, образует осадок.

Темное вино – густое вино, с недостатком прозрачности и

яркости.

Томное вино – этим термином характеризуется вино, которое после прокручивания в бокале медленно стекает по стенкам длинными ручейками.

Травяное вино – вино, пахнущее травами (лимонный бальзам, вербена, липовый цвет, лаванда, розмарин, шалфей и др.).

Финиш – окончательный вкус вина, последнее ощущение от него.

Фруктовое вино – вино с выраженным вкусом фруктов.

Худое вино – водянистое вино.

Цветочное вино – вино с ароматом цветов (жасмин, лилия, померанец и др.).

Чистое вино – вино, не имеющее посторонних запахов и вкуса, вино без недостатков.

О содержимом бутылки по его форме

Форма бутылок часто указывает на характер вина. Некоторые классические формы являются традиционными в основных винодельческих регионах Европы и стали общепринятыми для подобных вин в других частях света. Существует также много необычных способов оформления бутылок; некоторые из них являются отличительным знаком данного региона, другие указывают на отдельный виноградник.

Цилиндрическая форма большинства бутылок имеет практическое преимущество: их можно хранить в горизонтальном положении в погребе, чтобы вино дозревало. Это положение позволяет пробке оставаться влажной, и таким образом вино не соприкасается с воздухом.

Среди бутылок классической формы бургундскую бутылку можно отличить по покатым бокам. Такие бутылки используют также в Кот-дю-Рон и в долине Луары, и повсюду для других вин, получаемых из винограда Шардонне и Пино Нуар.

Подобная форма бутылок используется в основном для шампанского и игристых вин, но эти бутылки значительно тяжелее и немного шире. Их обычно делают из более толстого стекла, чтобы не лопались от газа.

Классическая форма бутылок Бордо – это узкая бутылка с высокими боками обычно из зеленого стекла для красного вина и из светлого стекла – для белого. Эта форма была принята также для других красных вин, получаемых из винограда Каберне Совиньон в различных частях света. Бутылки с портвейном также с высокими боками, но горлышко бутылки слегка выпуклое. Подобная форма бутылок иногда используется для других крепленых вин. Большинство немецких вин наливают в длинные изящные бутылки в форме флейты. Эти бутылки коричневого цвета характерны и традиционны для Эльзаса. Бутылки в форме флейты часто используют в других странах для вин, полученных из винограда Рислинг, Сильванер и Гевюрцтраминер.

Необычная форма бутылки указывает на особое вино. В Центральной Италии изогнутая бутылка, похожая на римскую амфору, всегда содержит в себе белое Вердиккио. Тоскана – это родина оплетенных фляг с Кьянти, но это оформление используют все реже, а для Кьянти Классико, в основном, выбирают бутылки в стиле Бордо, которые можно положить набок для дозревания.

Пол-литровые бутылки с длинным горлышком и покатыми боками используют исключительно для венгерского Токая. Волнообразная форма иногда используется в Кот де Прованс, в то время как в регионе французской Юры для желтого вина Шато-Шалон делают бутылки с широкими боками. Приземистая фляжка, известная как Боксбойтель, является традиционной в регионе Франконии в Германии; подобная же, но более округлая форма используется для некоторых других вин, таких, как Португальское розовое, и некоторых чилийских вин.

Вместимость бутылок колеблется от 700 (Мозель и Рейн) до 800 миллилитров (Шампань). Нормой для большинства вин являются бутылки около 750 миллилитров. Бутылки с Токаем содержат в себе 500 миллилитров, вина Божоле также вмещает 500 миллилитров, что считается идеальным в расчете на одного человека.

Вино

Злое дитя, старик молодой,
властелин добронравный.
Гордость внушающий нам,
шумный заступник любви!
Юноша! скромно пируй и шумную Вакхову влагу
С трезвой струею воды, с *мудрой беседой мешай.*

Ион Хиосский

(перевод А. Пушкина)

Многие вина разливают в полубутылки и большие винные бутылки «магнум». Красные вина Бордо разливают в бутылки, в три раза превышающие емкость обычных бутылок; их называют Мари-Жанна. Наливают их и в бутылки Дубль Магнум (вмещает в себя четыре обычные бутылки) и в Жеробоам (шесть бутылок) и в Империаль (восемь бутылок). Шампанское редко наливают в бутылки, размер которых превышает магнум, но в отдельных случаях его могут перелить под давлением из обычных бутылок или бутылок магнум в любые бутылки следующих традиционных вместимостей: Жеробоам (4 бутылки), Реобоам (6 бутылок), Метузела (8 бутылок), Сальманазар (12 бутылок), Бальтазар (16 бутылок) или Небюшад-незар (20 бутылок). Бутылки огромного размера с Шампанским нужны только для показа. Бургундское

иногда разливают в четырехбутылочные Жеробоам, Реобоам и Метузела. Портвейн разливают в бутылки магнум, редко в четырехбутылочные Жеробоам, и в специальные английские бутылки Тэп-пит Хен (3 бутылки), которые называют еще «трехбутылочные магнумы».

Вина, которые следует выдерживать, созревают лучше и медленнее в относительно больших бутылках, поскольку величина пробки и объем воздуха в бутылке остаются приблизительно одинаковыми для большего количества вина, и, таким образом, меньшая часть вина находится в контакте с воздухом. В полубутылках вино созревает скорее, чем в обычных бутылках, а в обычных – скорее, чем в бутылках магнум.

Хотя многие вина традиционно разливают в бутылки из бесцветного стекла, все вина лучше сохраняются в бутылках с темным стеклом.

Зеленое или коричневое стекло предохраняет вино от вредного воздействия света во время длительного периода его старения в бутылке. Светлое стекло предназначено для некоторых белых вин.

Хранение вина

Если вы за один раз делаете запас вина всего на несколько недель, то вы можете хранить его в любом подходящем местечке, подальше от жары и света. Вино, которое должно храниться в течение года или около этого, прекрасно будет себя чувствовать в любом достаточно прохладном темном месте – в отдельной прохладной комнате или буфете, вдали от горячих батарей и теплых стен.

Но для длительного хранения вина, особенно тонких вин, – периода, который может длиться от пяти до двадцати лет и даже долее, – необходим хороший погреб, где вино может дозревать само по себе, не подвергаясь вредному воздействию тепла, света и тряски. Идеальный винный погреб должен иметь низкую температуру, причем постоянно, быть достаточно влажным и хорошо проветриваться. Такие условия естественным образом существуют в подземных погребах, но их можно создать искусственно с помощью кондиционеров и увлажнителей. В любом случае, оптимальная температура колеблется от 10 до 14 ˚С. Температура ниже этого уровня замедлит созревание вина, но не причинит никакого иного вреда; более высокая температура вынудит вино созревать слишком быстро, что помешает ему развить свои лучшие качества. Температура должна быть по возможности постоянной: даже в самых лучших погребах она меняется в различное время года, но резкая смена температуры может повредить вино.

Влажность предохраняет пробки от усыхания и от проникновения в вино такого объема воздуха, от которого оно может окислиться. Погреб с земляным полом будет слишком влажным. Каменный или бетонный пол надо посыпать гравием или песком и время от времени сбрызгивать водой. Хорошая вентиляция и чистый воздух без запахов также очень важны, потому что сильные запахи или даже спертый воздух могут проникнуть в бутылки сквозь пробки и испортить вино.

В основном бутылки с вином, предназначенные для длительного хранения, следует хранить в горизонтальном положении, так, чтобы пробки соприкасались с вином, чтобы вино дышало, а пробки не усыхали.

В специально выстроенных погребах вина хранят в бункерах или нишах, обычно сделанных из бетона. Причем в одном бункере находятся бутылки с вином одного названия и одного года урожая. Если же в бункере находятся бутылки с вином двух и более наименований и разных годов урожая, то их разделяют

деревянными дощечками, чтобы легче было брать бутылку из верхних рядов. На каждом бункере прикрепляют ярлык с указанием того, какое вино в нем содержится.

Отдельные бутылки с различными винами удобнее всего хранить на полках так, чтобы можно было взять одну бутылку, не потревожив других.

В сырых погребах необходимы металлические полки. Деревянные полки, вполне пригодные в домашних помещениях, во влажном воздухе быстро придут в негодность. Полки следует крепить к стенам ровно и прочно, чтобы быть уверенными в их стабильности.

От влажного воздуха наклейки на бутылках легко портятся, поэтому имеет смысл сделать на бутылке несмываемую надпись, которая будет храниться в течение долгого времени.

О дегустации

Красивое слово «дегустация», хоть и происходит от латинского gustus (вкус), но означает оценку всех органолептических свойств вина, т. е. тех качеств, которые воспринимаются через органы чувств человека. Зрение хорошее вино радует своим цветом, прозрачностью; обоняние воспринимает аромат, букет напитка; органы вкуса испытывают свою гамму ощущений, причем язык и нёбо участвуют в оценке вина и как органы осязания, определяя степень терпкости, температуру. На слух оцениваются игристые и шампанские вина, с характерным шипением выделяющие пузырьки углекислого газа; иногда бывает важно слышать, как льется вино.

Сложное сочетание всех этих ощущений создает общее впечатление о вине, причем органы чувств действуют в комплексе, дополняют друг друга. Так, если, пробуя вино, зажать нос, то вкус будет ощущаться гораздо слабее, может почти совсем исчезнуть (поэтому не стоит пить хорошее вино при насморке, и вообще при заболеваниях и даже недомоганиях полное представление о вине получить невозможно). Если пробовать вино в темноте или с закрытыми глазами, завершенное впечатление о напитке получить тоже очень трудно.

Большое влияние на вкус вина оказывает его температура. Так, при 10 ˚С сухое вино кажется более жестким, чем оно есть на самом деле, в нем сильнее чувствуются терпкость и кислотность; при 15 ˚С оно мягче, приятнее; при 18 ˚С оно кажется более старым (но и недостатки вина сильнее всего проявляются при этой температуре). При 20 ˚С вино сильно проявляет свой «греющий» эффект, даже слегка обжигает. Общее правило – красное вино подается более высокой температуры, чем белое (последнее перед подачей на стол охлаждают). Красное же, когда оно чуть теплое, кажется вкуснее, более полным и маслянистым, менее кислым, более мягким и вместе с тем более крепким.

Профессиональная дегустация – дело сложное и ответственное, хотя и интересное, это работа, требующая специальных знаний и умений, а иногда и вдохновения. Очень важный навык, который необходим дегустатору и полезен массовому потребителю вин, – тренированная память на цвет, запах и букет, вкус напитков, умение сохранять и при необходимости представить себе орга-нолептический образ того или иного вина. Такое умение поможет точно сравнивать, отличать хорошее от дурного, убережет от многих ошибок и разочарований.

Профессиональная дегустация и веселое ви-нопийство в дружеской компании за праздничным столом – вещи разные. Однако и любителям вина следует знать, хотя бы в общих чертах, основные правила дегустации и особенности восприятия органами чувств такого удивительного продукта, как вино.

Общие правила дегустаций

Существуют следующие основные виды дегустации вина.

Рабочие дегустации проводятся на предприятиях винодельческой промышленности систематически в ходе всего технологического цикла, от рождения вина до его выпуска как готовой продукции. Эти дегустации осуществляются перед любой очередной обработкой вина, перемещением его в другую емкость, и позволяют оперативно отслеживать все изменения, предусмотреть возможность появления пороков и т. д.

Производственные дегустации предпринимаются при решении важных вопросов, связанных с оценкой вин, таких как утверждение новых марок, отбор образцов на конкурс. Этим занимаются специальные дегустационные комиссии.

Экспертные (арбитражные) дегустации осуществляются, когда возникает необходимость дать точные и объективные оценки тем или иным маркам вина – при решении возникающих между предприятиями спорных вопросов о качестве вин, при отборе образцов на конкурсы и т. п.

Конкурсные дегустации проводятся для оценки и определения лучших марок вина на выставках и конкурсах различных уровней. *Коммерческие дегустации* производятся для оценки общих потребительских свойств вина, когда нужно принять решение об оптовой закупке, поставках и т. д.

Учебные дегустации служат для обучения дегустаторов, для выработки у них необходимых умений и навыков.

Показательные дегустации проводятся для ознакомления неспециалистов с правилами дегустации и различными марками вин и других напитков.

* * *

Вина мне пинту раздобудь,
Налей в серебряную кружку.
В последний раз, готовясь в путь,
Я пью за милую подружку.

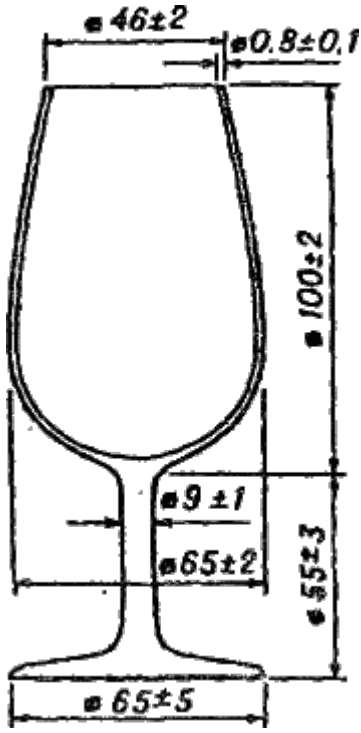
Трепещут мачты корабля,
Как будто силу ветра меря…
Пред тем, как скроется земля.
Пью за тебя, малютка Мери!

Роберт Бернс

(перевод С. Я. Маршака)

Помещение для дегустации должно быть спокойным, освещенным достаточно ярко, но рассеянным светом. Недопустимы отвлекающие внимание элементы интерьера. Столы покрываются белыми скатертями, ни в коем случае не цветными. Дегустаторы одеваются аккуратно и неброско, не используют сильно пахнущей парфюмерии и косметики. Недопустимо, чтобы в помещении присутствовали какие-либо запахи – иногда даже проводят специальную дезодорацию. В помещении без запахов чуткость обоняния возрастает на 25 %. Воздух не должен быть сухим, напротив, несколько повышенная влажность (75–85 %) способствует лучшему восприятию запахов.

Большое значение имеет посуда. В разных винодельческих районах для дегустации традиционно используется различная посуда. Так, в Молдавии вино нередко пробуют из керамических кружек, а во французской провинции Бургундия, где делается знаменитое вино Божоле – иногда из серебряных чашек. Однако в первом случае не виден цвет вина, а во втором к тому же трудно сделать точный обонятельный анализ, поскольку серебро, как и некоторые другие металлы, имеет свой собственный, хоть и очень слабый, но характерный запах. Лучший дегустационный сосуд – бокал из прозрачного стекла. Группа экспертов создала бокал, принятый ныне за образец Французской ассоциацией по стандартам (АФНОР) под индексом М.РУ.09.110.Такие бокалы изготавливаются из бесцветного хрустального стекла, имеют овальную удлиненную форму. При емкости в 210–220 $см^3$в них рекомендуется наливать 60–70 «кубиков» вина. Наполнение бокала не более чем на $^1/_3$ – непреложное правило любой дегустации, ибо только в этом случае над поверхностью напитка скапливается достаточное количество паров, что позволяет в полной мере оценить запах вина. Накоплению этих паров способствует и суженная верхняя часть бокала.



Если ставится задача провести дегустацию тщательно, не следует пробовать больше нескольких образцов вин, иначе восприятие притупляется. На обычной дегустации количество образцов должно быть не более 16 (коньяка – не более 10). В ходе международных конкурсов, где жюри состоит из дегустаторов наивысшей квалификации, на дегустацию подается до нескольких десятков образцов вин, иногда больше сотни, но в течение целого дня и с соответствующими перерывами. Дегустация небольшого количества образцов производится без каких бы то ни было закусок (через некоторое время после питательного, но необременительного завтрака). Если дегустация занимает несколько часов, то опробования вин можно чередовать с закуской – но такой, которая не искажала бы последующие вкусовые ощущения, была бы не острой и не экстрактивной. Лучше всего подходит специальный пресный хлеб или черствый белый, который помогает «освежить» вкус, особенно после образцов ароматных и ароматизированных вин.

Порядок подачи образцов

В России принят следующий порядок подачи образцов на дегустацию: белые столовые натуральные сухие вина, красные столовые сухие вина, белые столовые полусухие, красные столовые полусухие, белые столовые полусладкие, красные столовые полусладкие, белые крепкие, красные крепкие, белые десертные полусладкие, красные десертные полусладкие, белые десертные сладкие, красные десертные сладкие, белые ликерные, красные ликерные вина. Игристые, ароматизированные вина, шампанское и коньяки желательно пробовать на отдельных дегустациях. Если приходится оценивать их на общей дегустации, то сделать это с достаточной точностью можно после обязательного перерыва. Порядок дегустации шампанского и игристых вин – по мере возрастания сахаристости: брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. Игристые мускаты подаются в конце дегустации. Ароматизированные вина дегустируют по мере возрастания ароматичности, коньяки – по мере увеличения срока выдержки. В рамках одного типа вина сначала дегустируют ординарные (без выдержки), потом марочные.

Сапожник настукался, портной настегался, музыкант наканифолился, немец насвистался, лакей нализался, барин налимонился, солдат употребил.

В. Даль

«Русские пословицы и поговорки»

Определение свойств вина

Важен выбор бокала. Бокал должен суживаться кверху, чтобы букет вина мог сконцентрироваться над поверхностью вина. Бокал должен быть чистым – в нем не должно быть несвежих запахов от буфета или от небрежного мытья и протирания.

Вина в бокал наливают не более чем на $^1/_3$, чтобы оставалось место, где букет вина мог бы распространиться. Однако и меньше наливать нельзя, иначе вино не даст достаточно аромата.

Проверка вина с целью определить его достоинства включает в себя определение внешнего вида и запаха так же, как вкуса. Выполняя последовательность операций и обдумывая по очереди каждое впечатление, дегустатор получает более полное представление о свойствах данного вина.

Анализ вина начинается с исследования его цвета. Вина могут содержать все цвета спектра, от синеватого оттенка, который придает молодым винам пурпурный цвет, до оранжевого тона, который в свое время может придать белому вину золотисто-медовый цвет; таким образом, цвет может указывать на его возраст.

Затем вино взбалтывают в бокале, нюхают и пробуют. Вино языком прокручивают во рту, чтобы оно достигло всех участков ротовой полости, способных различать вкус, т. е. нёба и нижней части языка.

Чувствительные по отношению к четырем основным вкусам рецепторы расположены на различных частях языка: сладость мы ощущаем на кончике языка, кислоту – на верхних его краях, соль – по бокам, а горечь – на спинке языка. Эти ощущения, связанные с запахами и другими возбудителями вкусовых ощущений, такими, как терпкость или бархатистая мягкость глицерина, пощипывание углекислого газа и обжигающее ощущение от спирта, создают вкус, или «рот» вина.

К Меценату

* * *

Будешь у меня ты вино простое
Пить из скромных чаш. Но его недаром
Я своей рукой засмолил в кувшин
В день незабвенный,

В день, когда народ пред тобой в театре
Встал, о Меценат, и над отчим Тибром
С ватиканских круч разносило эхо
рукоплесканья.

Цекубским вином наслаждайся дома
И каленских лоз дорогою влагой,—
У меня же, друг, ни Фалерн, ни Формий
чаш не наполнят.

Квинт Гораций Флакк

(перевод А. Семенова-Тян-Шанского)

1. Определяем цвет вина. Налейте вино в чисто вымытый бокал на одну треть. Держите бокал за ножку, чтобы не заслонять вино рукой, и наклоните его так, чтобы вы могли рассмотреть цвет вина, желательно против дневного света или на фоне белой скатерти. Рассмотрите вино и определите его оттенок, чистоту, глубину и интенсивность его цвета.

2. Болтаем вино в бокале. Держа бокал за ножку, осторожно поболтайте им по кругу, чтобы вино в бокале покружилось. Таким образом большее количество вина соприкоснется с воздухом, что поможет выявить свежий аромат молодого вина или многие летучие вещества, которые содержатся в букете более старого вина, так как они сосредоточатся наверху бокала.

3. Вдыхаем запах вина. Поднесите бокал к носу и сделайте короткий поверхностный вдох. Это выявит свежий фруктовый аромат молодого вина или более сложные оттенки запаха старого вина.

4. Всплесните вином в бокале. Если молодое вино не торопится выявить свой букет, всплесните им коротким резким движением. Такое действие поможет выявить фруктовый тон в аромате вина. Перед тем как попробовать вино, понюхайте его еще раз.

5. Отпиваем вино. Наклоните бокал и сделайте глоток достаточно большой для того, чтобы он покрыл язык, но так, чтобы во рту осталось достаточно места для воздуха.

6. Всасываем вино. Наклонив голову вперед, вытяните губы и вдохните воздух, пропустив его через вино во рту; язык держите напряженным. Выдохните воздух через нос, так, чтобы вкус и аромат вина распространились по всему нёбу.

7. Жуем вино. Губы сомкните, язык расслабьте, сделайте челюстями жевательное движение, так, чтобы вино

распространилось по всей полости рта и было в соприкосновении с языком и слизистой нёба. После смакования вино можете проглотить или выплюнуть.

В первые моменты дегустации любого вина вы получите отчетливые впечатления от его аромата, вкуса и букета. Однако эти впечатления преходящи. Письменные заметки помогут вам запомнить каждое вино, которое вы пробуете, и они могут послужить вам указателем – покупать или не покупать такое же или похожее на него вино в будущем. Ваш винный журнал может иметь любую форму, какую вы пожелаете. Это может быть записная книжка. Запись должна быть ясной и последовательной, выполненной с использованием терминов, которые легко будет понять, когда вы обратитесь к этой записи позже.

Основную информацию, включенную в каждую запись, следует начинать с даты дегустации, названия вина и года сбора урожая. За этим следует описание внешнего вида вина, включая информацию о его возрасте и происхождении, о чем вам может рассказать цвет вина. Далее опишите ваши впечатления от вкуса и запаха вина и предложения, к каким блюдам это вино больше всего подойдет.

Сервировка вина

Как правильно откупорить бутылку

Любое вино следует открывать с осторожностью, используя подходящий штопор, который аккуратно и мягко вытащит пробку. Молодые вина можно открывать без особых предосторожностей, но с более старыми красными винами нужно обращаться осторожно, чтобы не потревожить осадок танина в бутылке. Шампанское и другие игристые вина следует открывать правильно, чтобы пробка не вылетала внезапно и вино не переливалось через край.

Все штопоры и пробочники мягко удаляют пробку, не потревожив при этом содержимого бутылки. Какого бы вида ни был штопор, он должен иметь спираль с гладкими краями – это особенно важно, когда пробка старая и легко может раскрошиться. Пробочником с острыми выступами вокруг штопора можно просто вытаскивать пробки. Пробочником с двумя шпеньками вы можете удалить пробку, не просверливая ее, это особенно полезно, если вы хотите снова использовать ту же пробку.

Процедура откупоривания бутылок с красным вином должна проходить так, чтобы не дать осадку замутить вино, когда его подают к столу. За день или за два до того, как открыть бутылку с красным вином, ее осторожно вынимают оттуда, где она лежала, и ставят в вертикальное положение.

Проволочки на пробках с бутылок с шампанским и другими игристыми винами следует снимать медленно, иначе давление газа внутри бутылки может вышибить пробку в тот самый момент, когда проволока будет снята. Пробка в бутылках с шампанским вылетает реже, если вино было хорошо заморожено. Но даже замороженное шампанское надо открывать с осторожностью.

Поставьте бутылку на ровную поверхность. Острым ножом надрежьте обертку по кругу прямо под выступающей частью горлышка бутылки. Снимите верхнюю часть обертки так, чтобы она не соприкасалась с вином, когда его будут наливать в бокал.

Чтобы удалить пыль или плесень, которые могли накопиться за время хранения бутылки в погребе, вытрите горлышко бутылки, ободок и верхушку пробки чистой салфеткой. Штопор направьте вниз под нужным углом. Ввинтите штопор в середину пробки и медленно поворачивайте его, пока он полностью не

войдет в пробку.

Опустите вниз маленький рычажок, зацепив им за край горлышка бутылки, держите рычажок и горлышко крепко вместе одной рукой. Другой возьмитесь за длинный рычажок и поднимайте его. Если пробка длинная, раскройте пробочник, возьмитесь одной рукой за пробку и горлышко бутылки и осторожно вытащите пробку.

Аккуратно уберите следы грязи с ободка горлышка и кусочки пробки внутри него с помощью салфетки.

Бокал

Полный влагой искрометной,
Зашипел ты, мой бокал!
И покрыл туман приветный
Твой озябнувший кристалл…
Ты не встречен братьей шумной
Буйных оргий властелин,—
Сластолюбец вольнодумный,
Я сегодня пью один.

Евгений Баратынский

Переливание вина

Переливание вина – это процедура, которая положительно влияет на качество некоторых вин. Если в бутылке есть осадок, то благодаря переливанию он останется в бутылке. При переливании вино также соприкасается с воздухом, который раскрывает его букет.

Получит ли пользу вино из насыщения воздухом и когда лучше всего переливать вино – это зависит от самого вина. В основном, молодые красные вина выявляют свой аромат, если их переливают прямо перед тем, как подать к столу. А старым винам требуется постоять открытыми, но среди них есть вина, которые могут пострадать от слишком долгого соприкосновения с воздухом. Только опыт в обращении с данным вином подскажет вам, улучшатся ли его качества, если его перелить за несколько часов до подачи на стол. Некоторым из старых вин требуется 2–3 часа, чтобы после переливания они достигли пика своего совершенства, в то время как другие вина могут начать

выдыхаться. Если есть сомнения, то лучше переливать вино ближе к моменту его подачи на стол, чем слишком рано.

Вина, которые переливают, чтобы отделить их от осадка, – это старые красные вина и старый портвейн. Однако тонкое старое Бургундское обычно не переливают, потому что при соприкосновении с воздухом оно может окислиться; вместо переливания вино можно подать в «люльке».

Если вы хотите перелить старое красное вино, бутылку надо поставить в вертикальное положение заранее, за день до сервировки, чтобы осадок опустился на дно. Если это невозможно, разливайте вино из «люльки». Когда переливаете эти вина, поставьте свечу или другой источник света под горлышко бутылки, чтобы иметь возможность увидеть осадок, когда он появится на горлышке.

Старый высококачественный портвейн всегда переливают. У него бывает тяжелый осадок, и иногда нет возможности вытащить пробку неповрежденной. Поставьте бутылку вертикально за несколько дней до того, как открыть ее, и процедите вино сквозь тонкую ткань, которая задержит тяжелые частицы осадка и кусочки развалившейся пробки.

Температура

У каждого вина есть идеальная температура при его подаче на стол, при которой лучше всего раскрываются его букет и вкус. Для того чтобы вино оставляло впечатление прохлады и свежести, его следует подавать на стол, когда его температура, по крайней мере, на градус-другой ниже комнатной.

Для кларетов первого и второго сборов, Хереса, Портвейна и Мадеры самая подходящая температура – 15–16 ˚С; Бургундские вина предпочитают температуру 14–16 ˚С; Марсала, молодой Портвейн хороши при 14 ˚С; красные вина, не содержащие танина, предпочтительно употреблять при 10–12 ˚С; белые ароматные вина раскрывают свой букет при 8–10 ˚С, а Шампанское и сладкие белые вина вкуснее и ароматнее всего, когда температура равняется 6–8 ˚С.

Поскольку холод умеряет кислотность, свежие, относительно кислые белые вина следует подавать более прохладными, нежели более сложные белые вина. А свежие ароматные красные вина следует подавать более прохладными, нежели старые красные вина, в которых содержится больше танина. Холод усиливает аромат молодого тонкого красного вина; когда же это вино созреет, ему нужна более высокая температура, чтобы оно

раскрыло свой букет.

Красные вина можно подавать к столу прямо из погреба или предварительно заморозить их в ведерке со льдом.

Бутылки с белым вином и шампанским следует класть в ведерко со льдом почти целиком. Шампанское также подают в охлажденных бокалах, чтобы оно не переливалось через край. Можно также все вина охлаждать в холодильнике в течение одного часа или в мороженице не более получаса.

Вино и кулинария

Вину отведена своя роль в каждой отрасли кулинарии. Даже до того как приготовлен любой из ингредиентов, вино может приняться за свою работу в качестве вкусового реагента, например, в маринаде. Вино придаст аромат при тушении и варении рыбы, мяса, курицы и мелкой дичи, а соус для сотэ или жаркого можно приготовить очень быстро, плеснув в кастрюлю вина, чтобы растворить остатки жареных или тушеных продуктов. В десертах различные сочетания вин и фруктов дают возможность получить блюда с различными вкусами. Вино может подчеркнуть вкус желе, освежающих прохладительных десертов и сметанно-яичных кремов.

Вкус и консистенция вина, которое вы выбрали, повлияет на вкус приготовленного блюда. При этом совершенно не нужно, да и нежелательно, использовать высококачественные и ценные вина, но все же очень важно, чтобы вино было достаточно приличным. Если вино не годится для того, чтобы его пили за столом, оно никогда не будет пригодным и на кухне.

Некоторые рецепты требуют использования определенных вин, иногда даже определенных наименований, но иногда какое-либо вино можно с успехом заменить другим вином, похожим на него и того же типа, с теми же качествами. Во многих случаях вина могут быть взаимозаменяемы.

Вино, смешанное с овощами и душистыми травами, дает благоуханный маринад, в котором можно мариновать мясо до того, как начать тушить его или жарить. Оливковое масло и вино дают мясу возможность хорошенько вымокнуть и пропитаться их вкусом, придают ему свой запах и вкус. Помимо этого маринад можно использовать для приготовления соуса и подавать его уже с готовыми блюдами. Простые красные вина очень хорошо подходят для приготовления маринадов, а молодые и терпкие вина придают как цвет, так и вкус готовому блюду.

Баранина, свинина, говядина и мелкая дичь очень выигрывают, когда их предварительно помещают в винный маринад. Куски говядины начиняют жирной свининой со смесью чеснока и зелени: мясо от жира будет сочным. Мясо кладут в маринад на несколько часов, пока жидкость не впитается.

Мясо, вымоченное в маринаде, к которому добавлено вино, тушат затем с овощами, в закрытой посуде. Если его готовить на тихом огне, в относительно небольшом количестве жидкости – только чтобы мясо былопокрыто ею – то то все вкусы и запахи при тушении смешаются и станут более концентрированными.

Немного вина, добавленного к остаткам, приставшим к кастрюле после тушения или жарения мяса, в один момент может дать соус с богатым вкусом. После того, как мясо уже приготовлено и жир удален, вино просто наливают в горячую кастрюлю, хорошенько размешивают и соскребают остатки на большом огне, пока они не растворятся в вине – этот процесс называется деглазированием.

Для деглазирования можно использовать любое вино. Красные вина дадут соус темного цвета, они часто употребляются с говядиной, бараниной и мелкой дичью. Полнотелые молодые вина с глубоким цветом особенно хорошо подходят для этого.

Белые вина дают бледный соус цвета карамели, который хорошо подходит к телятине и свинине. Для этого годится любое молодое сухое белое вино хорошего качества. Также неплохо подойдет одно из сухих белых вин. Если вы предпочитаете слегка сладковатый вкус свинины вместе со сладким вином, возьмите Лупиак или Сент Круа дю Мон.

Для того, чтобы придать телятине особый вкус, ее натирают маринадом из вина, зелени и оливкового масла и маринуют несколько часов. Затем мясо заворачивают в свиной сальник – свежий или засоленый. К концу готовки свинину часто покрывают маринадом, который создает богатую глазурь на поверхности мяса. Кастрюлю деглазируют с помощью вина и соус поливают ложкой на кусочки мяса.

Мясной соус для соте

Аккуратно срежьте жир со свиного филе. Порежьте мясо на кусочки толщиной 1 см наискосок, чтобы у каждого кусочка поверхность была побольше. Обваляйте каждый кусочек в муке.

В большой кастрюле с широким дном растопите масло, пока оно не вспенится. Положите туда кусочки свинины в один слой. Если кусочков мяса больше, то их тушат, вместо того, чтобы сначала обжарить. Посыпьте их солью и перцем и жарьте на сильном огне, обжаривая каждый кусок с обеих сторон, пока они не приобретут светло-коричневый цвет.

Переложите кусочки мяса в нагретую сервировочную тарелку. Влейте побольше вина в кастрюлю. Доведите вино до кипения, энергично отскребая со дна и стенок кастрюли деревянной ложкой или лопаткой пригоревшие остатки мяса так, чтобы они растворились в вине.

Подержите кастрюлю 1–2 минуты на сильном огне, пока вино не выпарится и не превратится в сироп. Если хотите, добавьте к

мясу гарнир: нарезанные кружочками яблоки, смазанные маслом и зажаренные в гриле. Полейте мясо соусом.

Соус для жаркого из телятины

Для того чтобы вымочить сухо-соленый сальник, убрать из него лишнюю соль и смягчить его, его надо подержать в чуть теплой воде в течение 5– 10 минут. Промойте свежий сальник. Положите его на блюдо и залейте вином. Положите телячью мякоть весом около 2 кг в мелкое блюдо. Посыпьте сухой зеленью и полейте оливковым маслом. Добавьте вина на 1 см.

Натрите мясо маринадом, накройте блюдо и оставьте его на всю ночь в холодильнике или на 3–4 часа при комнатной температуре. Затем разложите сальник на полотенце и высушите его. Выньте мясо из маринада, заверните его в сальник и положите на противень. Маринад не выливайте.

Поставьте мясо в духовку, нагретую до 230 °С. Спустя 10 минут уменьшите температуру до 180 °С. Через 5 минут снимите ложкой жир и полейте мясо оставшимся соком. Жарьте мясо еще 10 минут, затем полейте его небольшим количеством жидкости из оставшегося маринада.

Отскребите остатки мяса со дна блюда или противня, снова поставьте мясо в духовку и увеличьте температуру до 230 °С. Жарьте его еще 20 минут, часто поливая маринадом. Когда маринад кончится, добавьте вина. Положите мясо на нагретое сервировочное блюдо и поставьте в теплое место.

Добавьте вина в сок на блюде и кипятите его на сильном огне, пока жидкость не загустеет, размешайте ее, чтобы растворить пригоревшие кусочки мяса. Налейте этот соус в соусницу. Нарежьте мясо на куски и каждый кусок полейте соусом, когда будете подавать на стол.

Пир

Приди ко мне, любезный друг,
Под сень черемух и акаций,
Чтоб разделить святой досуг
В объятьях мира, муз и граций.
Не мясо тучного тельца,

Не фрукты Греции счастливой

Увидишь ты; не мед, не пиво
Блеснут в стакане пришлеца;
Но за столом любимца Феба

Пирует дружба и она;
А снедь – кусок
прекрасный хлеба
И рюмка красного вина.

М. Ю. Лермонтов

Мясо, тушенное в красном вине

500 г картофеля, 1 кг говядины, порезанной на куски по 100 г, 1 бутылка молодого красного вина, 100 г растительного масла, 500 г порезанного лука, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 6 ягод можжевельника, лавровый лист, сельдерей, 3 зубка чеснока, 4 гвоздики, корица, соль, перец.

Положите мясо в глиняный горшок вместе с луком, морковью, сельдереем, лавровым листом, чесноком, ягодами можжевельника, гвоздикой и веточками корицы. Залейте вином. Накройте горшок и поставьте в холодное место на 2 дня; мясо время от времени переворачивайте.

Выньте мясо из маринада и обсушите его. Разогрейте сливочное и растительное масло в жаростойкой кастрюле на среднем огне, и когда масло начнет дымиться, положите туда мясо. Жарьте мясо около 20 минут, переворачивая куски, пока они не поджарятся, затем добавьте маринад, соль и перец по вкусу. Накройте кастрюлю и варите на тихом огне 4 часа.

Через 3 часа положите в кастрюлю картофель. В конце готовки выньте мясо и картофель, разложите их на подогретом глубоком сервировочном блюде и не давайте остыть. Поставьте на чистую кастрюлю сито и слейте соус через сито. Снимите с него жир, если необходимо, выпарите соус на сильном огне в течение нескольких минут. Полейте мясо и картофель.

Говядина с красным вином

1 кг говядины, порезанной на кубики, 500 мл красного молодого вина, 4 растолченных зубка чеснока,

100 мл оливкового масла, 40 г сливочного масла, розмарин, лавровый лист, соль, перец.

Разогрейте оба масла в сковороде, добавьте чеснок, розмарин и лавровый лист и тушите, пока чеснок не станет мягким. Увеличьте огонь, положите мясо и обжарьте его. Посолите. Уменьшите огонь, влейте немного вина и накройте сковородку. Тушите на тихом огне в течение 2–2,5 часа. По мере выкипания жидкости подливайте понемногу вино.

Говядина под соусом из красного вина

1 кг говядины, 200 мл красного вина, 100 г жирной свинины, 150 г порезанного лука, кожура лимона, 20 г сливочного масла, базилик, хлебные крошки.

Отбейте говядину с обеих сторон деревянным молотком. Положите масло и ломтики свинины на дно тяжелого сотейника, поместите туда мясо и накройте сотейник крышкой. Обжарьте мясо с обеих сторон на тихом огне, переворачивая его время от времени. Влейте воду и вино, положите лук, кожуру лимона и базилик. Накройте сотейник и готовьте на очень медленном огне, пока мясо не станет мягким – около 2,5 часа. Снимите жир с поверхности жидкости, добавьте хлебные крошки и держите на тихом огне еще 15 минут.

Гуляш с красным вином

1,5 кг говядины, 750 мл красного вина, 4 помидора, 70 г муки, 100 г растительного масла, 5 черносливов, 1 зубок чеснока, 5 луковиц, перловая крупа, лавровый лист, паприка, соль, черный перец, лавровый лист, 100 г сметаны.

Насыпьте муку в бумажный пакет вместе с солью и большим количеством перца, положите туда мясо, порезанное на кубики по 5 см, закройте пакет поплотнее и несколько раз энергично встряхните его, чтобы все мясо обвалялось в муке. Разогрейте в сковороде масло и быстро обжарьте мясо вместе с луком. Положите мясо и лук в жаростойкую кастрюлю с плотной крышкой. Добавьте помидоры, перловую крупу, лавровый лист, чернослив, чеснок и паприку. Влейте туда 0,5 литра вина, накройте кастрюлю и поставьте ее в духовку, нагретую до 180 °С,

на 20 минут. Потом уменьшите температуру до минимума – до 130–140 °С и дайте гуляшу постоять так 4–5 часов. Через 2–2,5 часа помешайте его осторожно и, если он покажется сухим, добавьте немного вина. Время от времени подливайте вино, но не наливайте слишком много, иначе соус не загустеет.

Мясо по-бургундски

2 кг говядины, 1 бутылка красного вина, 2 луковицы, петрушка, тимьян, лавровый лист, 100 г оливкового масла, 200 г бекона, 100 г водки, 80 г муки, 1 зубок чеснока, 20 маленьких луковиц, 30 г сливочного масла, соль, черный перец.

Положите кубики мяса в большую миску, добавьте лук, нарезанную петрушку, тимьян, лавровый лист и хорошую щепотку растолченного перца. Влейте оливковое масло и вино и поставьте мариноваться на 3 часа. Раза четыре-пять переверните мясо.

Распустите жир на тихом огне в кастрюле с длинной ручкой и высоким дном, положите в нее куски бекона и тушите его около 10 минут. Выньте мясо из маринада и обсушите его. Поставьте кастрюлю на средний огонь, положите туда мясо и обжарьте его с обеих сторон. Подогрейте водку или бренди в маленькой тяжелой кастрюле, подожгите ее и полейте ею мясо, когда пламя на водке погаснет. Уменьшите огонь и посыпьте мясо мукой, мешая его хорошенько, пока все мясо не обваляется в муке. Влейте бульон, маринад, положите чеснок. Накройте кастрюлю и держите на тихом огне в течение 2 часов.

Пока мясо готовится, потушите маленькие луковки в сливочном масле на тихом огне. Положите тушеные луковки в кастрюлю с мясом после того, как оно готовилось 2 часа, посолите, накройте крышкой и готовьте еще час. Выньте мясо, бекон и луковки из кастрюли с длинной ручкой, разложите их на сервировочном блюде и не давайте им остыть. Слейте соус через сито в кастрюлю и подогрейте его, держа кастрюлю на огне только половиной донышка и снимая жир. Полейте соусом мясо и подавайте на стол.

Чтобы не стать пьяницей, достаточно иметь перед глазами пьяницу во всем его безобразии.

Анахарсис

Маринованная говядина в красном вине

1 кг говядины (нога, порезанная на куски по 100 гр), 50 г свинины, 100 г коньяка, 100 г муки, 150 г оливкового масла, 250 г крупно порезанного лука, 200 г говяжьего бульона, сельдерей, петрушка, лук-порей.

Персиллад: 1 зубок чеснока, соль, петрушка, смесь сухих трав.

Маринад: 1 луковица, 1 морковь, сельдерей, 4 зубка чеснока, петрушка, тимьян, лавровый лист, 1 бутылка красного вина, 60 г оливкового масла.

Гарнир: 100 г оливкового масла, 250 г грибов, 4 маленьких луковицы, 150 г бекона, проваренного в воде и обсушенного.

Для того чтобы приготовить персиллад, растолките в ступке зубчики чеснока вместе с грубой солью. Смешайте их с нарезанной петрушкой и щепоткой сухих трав. Обваляйте кусочки шпината в персилладе и отложите их в сторону. Начните приготовление маринада: положите нарезанные лук и морковь в большую миску, затем добавьте сельдерей, растолченный чеснок, петрушку, тимьян и лавровый лист.

Маленьким острым ножом проделайте вдоль волокон мяса глубокие узкие отверстия в кусочках мяса. В каждое отверстие поместите кусочек шпига. Положите мясо в миску с овощами и травами для маринада, затем влейте туда вино и оливковое масло. Накройте миску крышкой и маринуйте 5–6 часов или оставьте на ночь. Мясо время от времени переворачивайте.

Откиньте мясо в дуршлаг, поставленный на миску, дайте ему стечь получше, затем положите на полотенце и обсушите его. Выньте из дуршлага травы и овощи. Маринад не выливайте.

Для того чтобы приготовить гарнир, разогрейте растительное масло на среднем огне и тушите бекон, пока он не подрумянится. Выньте бекон и положите его в сито, поставленное на миску. Жир, оставшийся после бекона, слейте опять в кастрюлю, положите туда маленькие луковки и тушите их на тихом огне, пока они не подрумянятся, затем выложите их в сито. Увеличьте огонь, потушите грибы и положите их в сито. Оставьте бекон, луковки и грибы для гарнира.

В эту же кастрюлю положите крупно нарезанный лук и морковь и тушите на среднем огне около 30 минут, пока они слегка не подрумянятся. Выньте их из кастрюли и положите отдельно. На среднем огне подсушите мясо с обеих сторон в течение 30 минут, пока оно не приобретет коричневый цвет. Положите тушеные луковки и морковь в кастрюлю, уменьшите

огонь, посыпьте мясо мукой и переворачивайте мясо до тех пор, пока мука не станет коричневой.

Увеличьте огонь, влейте в кастрюлю коньяк, маринад и бульон. Поскребите по дну кастрюли деревянной ложкой, чтобы отскрести остатки и растворить их в жидкости. Добавьте пучок душистых трав, накройте кастрюлю крышкой, уменьшите огонь и кипятите на тихом огне около 2,5 часов. Можно также поставить накрытую кастрюлю в духовку, нагретую до 150 ˚С на 2,5 часа.

Когда мясо станет мягким, выньте его из кастрюли и переложите в другую, добавьте гарнир и не давайте им остыть. Слейте содержимое кастрюли, где тушилось мясо, в мелкое сито, поставленное на маленькую кастрюлю. Выньте морковь и душистые травы и пропустите луковки через сито. Одной половиной дна поставьте маленькую кастрюлю на огонь и дайте жидкости покипеть. Снимите накипь раза четыре-пять в течение 30 минут или около этого, пока жидкость не перестанет быть жирной и слегка не загустеет. Полейте мясо и гарнир соусом и кипятите на очень тихом огне 15 минут, время от времени слегка встряхивая кастрюлю, так, чтобы вкусы смешались и мясо с картофелем нагревались равномерно.

Телячья лопатка фаршированная

Лопатка (3 кг), 300 г телячьей печени, 20 г ветчины, 1 бутылка сухого белого вина, 1 зубок чеснока, порезанная петрушка, лук, базилик, тимьян по 40 г, 50 г хлебных крошек, 50 г сливочного масла, 80 г соленых фисташек, 1 сырое взбитое яйцо, 2 моркови, 500 мл бульона, лавровый лист.

Это превосходное холодное блюдо, если лопатку нарезать и подать в ее собственном желе с маринованными грецкими орехами и кресс-салатом. Если телятину подают горячей, используют и горячую жидкость в качестве соуса, но ничего туда не добавляют, чтобы сгустить ее, кроме небольшого количества сливок, смешанных с яичным желтком.

Пропустите телячью печень и ветчину через мясорубку со средними отверстиями в диске. Положите печень и окорок вместе с соком из печени в миску. Добавьте к ним хлебные крошки, базилик, тимьян, лук-сеянец и петрушку. Добавьте в фарш поджаренный в 15 г масла лук, чеснок и орехи, затем – взбитое яйцо и как следует перемешайте. Посолите. Заполните лопатку фаршем и зашейте ее аккуратно толстой ниткой. Жарьте ее в

оставшемся масле 5 минут, пока она не станет с обеих сторон коричневого цвета.

Нагрейте в кастрюле вино и бульон с ломтиками моркови, лавровым листом и петрушкой. Положите туда лопатку, сверху залейте маслом, в котором она жарилась. Посолите, накройте плотно крышкой и варите на тихом огне 4 часа, пока она не станет мягкой, переворачивая ее время от времени. Оставьте мясо остывать в его собственном соку. Вылейте жидкость в миску и поставьте ее и мясо в холодильник. Жидкость превратится в прозрачное, золотистое желе с деликатным вкусом и слоем жира сверху. На следующий день порежьте мясо на тонкие кусочки и снимите жир с желе.

Баранина по-крестьянски

1 кг бараньей лопатки, 1 бутылка красного вина, 50 г муки, 2 луковицы, 5 зубков чеснока, 500 г картофеля, 300 г бульона, 150 г растительного масла, соль, перец.

Приправьте кусочки баранины солью и перцем и обваляйте их в муке. Нагрейте в сковороде масло и обжарьте мясо. Положите мясо в жаростойкую кастрюлю, добавьте лук, чеснок и специи. Влейте красное вино, накройте кастрюлю и тушите на тихом огне около 1 часа. Обжарьте картофель в масле и положите его к мясу. Тушите их вместе еще 30 минут на тихом огне, пока картофель не будет готов и баранина не станет мягкой, подливая время от времени бульон.

Свинина тушеная с черносливом

2 кг свинины, порезанной на куски по 100 г, 50 ягод чернослива, замоченных в воде, 100 г оливкового масла, 4 луковицы, 1 растолченный зубок чеснока, 100 г муки, 20 г хорошего портвейна, 1 лимон без кожуры, корица, 1 бутылка красного вина, соль, перец.

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на сильном огне. Когда масло нагреется, положите туда половину мяса и обжарьте его со всех сторон – это займет 6 минут. Обжаренное мясо положите на тарелку обсохнуть. То же самое сделайте с оставшимся мясом. Положите нарезанный лук в кастрюлю, уменьшите огонь, перемешайте лук и тушите его, пока он не

станет полупрозрачным – около 7 минут.

Тем временем положите лимонную кожуру, растолченный чеснок и корицу на середину квадрата из плотной ткани. Сложите углы ткани так, чтобы получился маленький узелок, завяжите его тесемкой, оставив длинный конец.

Положите мясо вместе с соком в кастрюлю, добавьте муку и размешивайте в течение 3 минут деревянной ложкой. Увеличьте огонь, влейте портвейн, красное вино, положите 1,5 ч. л. соли и побольше перца. Как только жидкость закипит, опустите узелок в кастрюлю и привяжите свободный конец тесемки к ручке. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю и кипятите на медленном огне 1 час.

Выньте чернослив, дайте ему стечь, обсушите полотенцем и положите в кастрюлю с мясом. Накройте кастрюлю снова и варите еще 1 час. Выньте узелок и подавайте мясо с черносливом прямо в кастрюле.

Жаркое из свиной ноги со специями

1 кг свинины, 7–10 листьев розмарина, 40 г эстрагона, 50 г петрушки, 250 мл белого сухого вина, 40 г муки, 40 г паприки, 100 мл молока, 1 отжатый без кожуры лимон, 50 г свиного сала, 100 г сливочного масла, 250 г куриного бульона, 2 луковицы, соль, перец.

Маленьким ножом проделайте в мясе отверстия и вложите туда листья розмарина. Натрите мясо солью, перцем и половиной лимонного сока. Положите в большую кастрюлю свиное сало, 75 г сливочного масла и разогрейте, чтобы масло распустилось. Увеличьте огонь, положите в кастрюлю свиную ногу и жарьте ее, пока она не обжарится со всех сторон. Уменьшите огонь, добавьте еще 15 г масла и готовьте мясо еще 45 минут, осторожно поливая его понемножку белым вином.

Тем временем выпарите вино и бульон с луком и зернышками перца до объема 300 мл. Выньте мясо из кастрюли. Слейте жир, положите в нее оставшееся масло вместе с мукой, размешайте в выпаренной жидкости, при этом лук разомните в пюре и доведите соус до кипения. Смешайте паприку со сливками и положите в соус, хорошенько размешав. Полейте эстрагон оставшимся лимонным соком и дайте немного постоять. Добавьте петрушку, лимонную кожуру и эстрагон к соусу. Налейте соус в соусник и подавайте вместе со свининой.

Ода VII

Что же сухо в чаше дно?
Наливай мне, мальчик резвый,
Только пьяное вино
Раствори водою трезвой.

Мы не скифы, не люблю,
Други, пьянствовать бесчинно:
Нет, за чашей я пою
Иль беседую невинно.

А. С. Пушкин

Вино и супы

Суп из белого вина

3 бутылки белого вина, 3,5 литра воды, корень сельдерея, 8 шт. моркови, 7 луковиц средних размеров, лук-порей, 250 г винного уксуса, 30 живых раков, кусок копченого бекона, 1 угорь без костей и кожи, 1 карп и 1 форель, очищенная и порезанная на куски, 100 г нарезанной петрушки.

Две бутылки вина и воду вылейте в большую кастрюлю, добавьте корень сельдерея, семь морковок, четыре очищенные луковицы, весь лук-порей. Посолите и кипятите на медленном огне 1,5–2 часа. Сделайте из смеси пюре, затем пропустите его через мелкое сито, чтоб суп был похож на крем – это очень важно.

Налейте бутылку сухого вина и винный уксус в большую кастрюлю, добавьте оставшийся лук, морковь, соль и перец.

Доведите бульон до кипения, затем уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и кипятите на медленном огне 30 минут. Положите раков в бульон, накройте кастрюлю крышкой и варите их, пока они целиком не покраснеют, на сильном огне. Снимите кастрюлю с огня и оставьте раков в бульоне, чтобы они не остывали.

Положите бекон в другую кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня и вылейте воду. Залейте бекон другой водой, чтобы он не был слишком соленым, и кипятите его на тихом огне, пока он не станет мягким, минут 30. Разрежьте бекон на 7–8 кусков, толщиной 4 см каждый. Не давайте им остыть.

Вода и вино

Люблю я в полдень воспаленный
Прохладу черпать из ручья
И в роще тихой, отдаленной
Смотреть, как плещет в брег струя.
Когда ж вино в края поскачет,
Напенясь в чаше *круговой,*
Друзья, скажите, – кто не плачет.

Заране радуясь душой?

Да будет проклят дерзновенный.
Кто первый грешною рукой,
Нечестьем буйным ослепленный,
О страх!.. смесил вино с водой!
Да будет проклят род злодея!
Пускай не в силах будет пить
Или, стаканами владея.
Лафит с цимлянским различить!

А. С. Пушкин

За 10 минут до того, как подать блюдо на стол, сварите рыбу в супе на умеренном огне, не давая ему кипеть. Начните с угря, которому понадобится 8—10 минут, чтобы быть готовым. Спустя 5 минут положите туда форель, чтобы вся рыба была готова одновременно, затем добавьте ломтики бекона и положите в суп раков. Попробуйте суп и, если необходимо, добавьте бульона, в котором варились раки. Разлейте суп по тарелкам, разложите в них кусочки рыбы, ломтики бекона и раков (4–5 на одну персону) как можно красивее. Посыпьте суп петрушкой. Подавайте его очень горячим.

Суп из персиков и белого вина

400 г персиков, порезанных дольками, 0,5 литра воды, 3 гвоздики, корица, бутылка белого вина, сахар, гренки.

Положите персики, гвоздику, щепотку корицы в кастрюлю, налейте воду и варите персики, пока они не станут мягкими. Выньте гвоздику и процедите жидкость, пропустив ее через сито. Разомните персики деревянной ложкой и сделайте из них пюре. Влейте процеженную жидкость и персиковое пюре в кастрюлю и кипятите несколько минут. Добавьте вино и положите сахару по вкусу, хорошенько размешайте. Подогрейте, не доводя до кипения, и подавайте в горячих суповых тарелках с гренками.

Суп-Шабли

1 литр вина Шабли, 1 кг белого винограда без

косточек, 100 г сахара, корица, гвоздика, 4 яичных желтка, соль.

Положите виноград без косточек в кастрюлю, залейте холодной водой, размешайте сахар, в зависимости от сладости винограда. Добавьте корицу и гвоздику и постепенно доведите до кипения. Уменьшите огонь и кипятите 20–25 минут. Слейте содержимое кастрюли через мелкое сито, поставленное на чистую кастрюлю, и пропустите виноград через сито. Не давайте остыть, поставьте кастрюлю в миску с кипящей водой.

Вбейте яичные желтки, с последним желтком добавьте соль. Доведите вино до кипения, пока на его поверхности не покажутся пузыри, но не давайте ему кипеть. Влейте вино в смесь и размешайте, хорошенько взбивая смесь. Подавайте в подогретых суповых тарелках, положив в каждую тарелку дюжину виноградин без кожицы и косточек.

Рыба и вино

Вино – это великий помощник в рыбной кулинарии, поскольку оно может служить как средством, при помощи которого готовят рыбу, так и соусом к ней. Хотя красное вино обычно не связывают с рыбой, здесь его используют, чтобы получить глубоко окрашенный соус, который создает резкий контраст вареному филе из морского языка. Вино здесь – молодое Кот дю Венту из долины Роны, чудесное терпкое вино с полным телом и глубоким цветом. Другие вина, которые хорошо идут с рыбой, – это красные вина из Кот-дю-Рон, молодое Бордо и другие вина, полученные из сорта Каберне Совиньон.

Если вы предпочитаете белое вино, любое освежающее сухое вино вам прекрасно послужит – например, вино из долины Луары, такое, как Пуй-Фюме, Сансерр, Мюскаде, Грав. Вы можете попробовать взять и менее тонкое Бургундское белое вино или калифорнийское Шардонне. Для рыбных блюд, которые требуют сладкого белого вина, очень хорошо подойдут менее тонкий Сотерн или полусладкий Шенен Блан из долины Луары.

Рыбное сырье служит для создания бульона вместе с зеленью, овощами, водой и вином. Кастрюлю плотно накрывают крышкой и жидкость доводят до кипения на умеренном огне. Затем огонь выключают, и рыба доходит сама. Такая нежная готовка не дает рыбе разваливаться на куски, и в то же время она впитывает в себя вкусы и запахи.

Жидкость, в которой готовилась рыба, выпаривают, затем добавляют в нее кубики масла. Это надо проделывать очень осторожно, чтобы масло не превратилось в жир. Результат бывает замечательным: получается бархатистый соус, в котором плавают кусочки филе.

Морской язык в красном вине

500 г филе морского языка, головы, 750 мл красного вина, укроп, 1 морковь, тимьян, лавровый лист, петрушка, 2–4 дольки чеснока, соль, перец, 300 г сливочного масла.

Нарежьте или расколите тушки и рыбный гарнир на равные доли. Положите их вместе с головами в большую кастрюлю, добавьте веточки укропа, морковь, лук, тимьян, лавровый лист, петрушку и чеснок. Влейте вино, положите соль, добавьте

холодной воды, чтобы она покрывала содержимое кастрюли на 3 см. Поставьте кастрюлю, не накрывая ее, на тихий огонь и дайте закипеть, снимая накипь. Кипятите 15 минут. Уменьшите огонь, накройте полностью крышкой и кипятите на тихом огне 30 минут.

Полученное фюме слейте через дуршлаг в миску. Рыбный гарнир, тушки и головы, овощи и зелень выкиньте. Снова слейте фюме в кастрюлю. Доведите до кипения, снимая накипь. Кипятите до тех пор, пока фюме не уменьшится на треть, затем снимите кастрюлю с огня и поставьте остывать.

Смажьте маслом дно и стенки сотейника с тяжелым дном. Выньте кусочки филе из воды со льдом, положите их между двумя полотенцами и обсушите их. Надрежьте каждый кусочек шесть раз по диагонали с внешней стороны, затем посолите и поперчите. Смажьте кусочки филе размягченным маслом и сложите их пополам так, чтобы надрезанные части совпадали. Сложите их в сотейник.

Убедитесь в том, что фюме остыло. Если оно еще теплое, поставьте его на миску с ледяной водой и помешивайте, пока оно не остынет. Залейте филе фюме, добавьте, если нужно, еще красного вина, чтобы накрыть вином кусочки филе. Плотно накройте филе промасленной жиронепроницаемой бумагой и накройте сотейник крышкой. Доведите жидкость до кипения на среднем огне, время от времени проверяя, кипит ли она. Как только она закипит, сразу же выключите огонь и оставьте сотейник постоять под плотно накрытой крышкой 8–10 минут. Поставьте на поднос проволочную решетку. Снимите промасленную бумагу и крышку и осторожно переложите кусочки филе на решетку. Снова накройте их промасленной бумагой и дайте им стечь.

Для приготовления соуса процедите жидкость, в которой варили рыбный гарнир, через сито, поставленное на тяжелую кастрюлю или сковороду, и добавьте туда жидкость, которая стекает с филе. На сильном огне выпарите жидкость до состояния сиропа. Сделайте очень маленький огонь и положите под сковороду рассекатель. Вбейте в жидкость кубики масла, по несколько кубиков зараз. Разложите кусочки филе по нагретым сервировочным тарелкам и полейте их соусом. Оставшийся соус подайте отдельно в подогретом соуснике.

Сухое белое вино особенно хорошо сочетается с устрицами, крабами и другими продуктами моря, подчеркивая их солоноватую свежесть. Вина типа Мюскаде являются превосходным средством для готовки и других двустворчатых моллюсков. Мюскаде можно заменить любым вином сорта Со-

виньон Блан.

Начинайте с очистки мидий. Отбросьте все мидии с разбитыми раковинами и те, у которых раковины остаются открытыми, когда по ним хорошенько постучишь, потому что они могут быть мертвыми. Вымочите живые мидии в холодной подсоленной воде, из них выйдет песок и мелкие камешки.

Для паровых мидий требуется относительно небольшое количество вина, потому что они сами выделяют жидкость, когда готовятся. Зелень и овощи придадут им вкус, а соусу – аромат. Несколько минут держания над паром вскроют мидии и сделают их готовыми.

Жидкость, оставшуюся от приготовления, можно подать вместе с мидиями, или ее можно выпарить, чтобы сконцентрировать ее вкус. Если же она очень соленая, не выпаривайте ее, потому что она станет еще солонее. Разбавьте лишнюю жидкость водой и оставьте ее про запас или используйте как суп.

Заздравный кубок

Кубок янтарный
Полон давно —
Пеной угарной
Блещет вино.
Света дороже
Сердцу оно;
Но за кого же
Выпью вино?

Здравие славы
Выпью ли я?
Бранной забавы
Мы не друзья.
Это веселье
Не веселит.
Дружбы похмелье
Грома бежит.

Жители неба,
Феба жрецы.
Здравие Феба
Пейте, певцы!

Резвой камены
Ласки – беда;
Ток Иппокрены
Просто вода.

Пейте за радость
Юной любви —
Скроется младость
Дети мои…
Кубок янтарный
Полон давно.
Я – благодарный —
Пью за вино.

А. С. Пушкин

Если хотите, можете добавить в нее кубики масла. Смесь желтков со сметаной сделает жидкость менее соленой. Тихий огонь слегка сгустит яичные желтки, добавив плотности соусу.

Мидии в сливках

3 кг живых мидий, очищенных и вымоченных в соленой воде в течение 30 минут, порезанный сельдерей, лавровый лист, 60 г порезанной петрушки, тимьян, 3 растолченных зубка чеснока, 5 яичных желтков, 250 г сливок, белое вино.

Положите мидии в большую кастрюлю, добавьте петрушку, лавровый лист, сельдерей, тимьян и чеснок и налейте побольше белого вина. Накройте кастрюлю крышкой и дайте открыться раковинам на сильном огне, часто потряхивая кастрюлю, пока все мидии не откроются – в течение 3–5 минут. Выстелите дуршлаг несколькими слоями влажного муслина, затем слейте мидии в дуршлаг. Попробуйте, насколько соленой получилась жидкость. Если она недостаточно соленая, выпарите ее. Если она очень соленая, не выпаривайте ее, а используйте для соуса только ее часть. Из остальной жидкости можно приготовить суп.

Когда мидии остынут, раскройте створки раковин, пустую половинку каждой раковины выбросьте. Положите раковины с мидиями в широкую сковороду. Взбейте яичные желтки со сливками и постепенно влейте 200–250 мл жидкости. Вылейте смесь на мидии. Поставьте сковороду на тихий огонь, наклоняя ее

то в одну, то в другую сторону, пока соус не загустеет – около 10 минут. Следите за тем, чтобы соус не закипел, пока он густеет. Разложите мидии и соус по суповым тарелкам и подавайте сразу же на стол.

Запеканка из рыбы

500 г окуня, 1 лимон, 250 г растительного масла, 100 мл сухого белого вина, 5 картофелин, 3 средних баклажана, 40 г муки, 2 болгарских перца, 1 луковица, лавровый лист, 4 помидора, корица, сахар, соль.

Положите кусочки рыбного филе на мелкий противень, посолите, полейте лимонным соком, четырьмя ложками масла и вылейте туда все белое вино. Поставьте противень в духовку, нагретую до 180 °С, на 20 минут, пока рыба не будет готова. Снимите рыбу с противня и приготовьте жидкость для варки.

Подогрейте 4 столовых ложки масла в сковороде, посолите кружочки картофеля, положите их в сковороду, жарьте под крышкой около 20 минут. Выньте картофель из сковороды, добавьте еще 4 ложки масла в сковороду, обваляйте баклажаны в муке, стряхните с кусочков лишнюю муку и жарьте их 5 минут, пока они не станут мягкими. Положите перцы на горячий противень, переворачивая время от времени, пока кожура не запузырится. Снимите с них кожуру, удалите семечки и разрежьте перцы на большие дольки. Посолите их и жарьте в течение 4 минут.

Влейте оставшееся масло в кастрюлю или, если осталось масло от жареных овощей, используйте его. Обжарьте лук, чеснок с лавровым листом, пока лук не потемнеет. Добавьте помидоры, щепотку корицы и сахарного песку. Готовьте соус на медленном огне 20 минут, постепенно добавляя небольшими порциями в жидкость, в которой готовилась рыба. Процедите соус сквозь сито – на этой стадии он будет очень густым.

Сначала на противень положите слой жареного картофеля, потом слой рыбного филе, затем слой жареных перцев и баклажанов. Кладите слой за слоем, пока все продукты не будут использованы. Залейте соусом и поставьте в духовку, нагретую до 190–200 °С, на 20 минут. Подавайте горячим прямо на противне.

Сапожник накуликался, портной наутюжился, купчик начокался, приказный нахлестался, чиновник нахрюкался, служивый подгулял.

В. И. Даль

«Русские пословицы и поговорки»

Лосось в красном вине

300 г лосося, 1 бутылка красного вина, 6 луковиц, лавровый лист, тимьян, петрушка, соль, перец, 100 г сливочного масла.

Винный соус может быть приготовлен за несколько часов заранее, но кусочки лосося следует запекать перед подачей на стол, иначе они могут засохнуть.

В небольшую кастрюлю с толстым дном влейте вино, положите лук, лавровый лист, тимьян, петрушку, соль и перец. Доведите вино до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и кипятите на медленном огне 20 минут. Слейте соус в миску.

Плотно уложите куски рыбы толщиной в 3 см в сковороде для запекания.

Слегка посолите и поперчите рыбу и влейте туда 200 мл винного соуса. Накройте сковороду крышкой и поставьте в духовку, нагретую до 190 ˚С, на 10–15 минут, или до тех пор, пока рыба не начнет расслаиваться. Не передержите на огне.

Пока лосось готовится, выпарите оставшийся винный соус до состояния густого сиропа, быстро вскипятив его, не накрывая крышкой, в кастрюле.

Снимите кастрюлю с огня и постепенно вбейте туда кубики масла. Держите соус на очень медленном огне, не давая ему ни остыть, ни снова закипеть. Выньте кусочки лосося из вина и положите на теплое сервировочное блюдо. Если соус окажется слишком густым, влейте в него столовую ложку вина из сковороды, где запекалась рыба. Каждый кусок рыбы полейте соусом и подавайте сразу же на стол.

Сельдь в красном вине

4 свежих сельди (иваси) с молоками, 250 мл красного вина, 20 г горчицы, петрушка, 30 г эстрагона, зеленый лук, 50 г масла, хлебные крошки или сухари, соль, перец.

Почистите сельдь, отрежьте головы и хвосты. Промойте их и надрежьте вдоль живота. Выньте молоки. Положите молоки в

миску, разомните их и смешайте с горчицей. Для того чтобы приготовить фарш, смешайте нарезанную зелень с луком и с молоками в горчице. Посолите селедки, поперчите их и положите в каждую из них фарш. Смажьте селедки маслом. Положите селедки на смазанный маслом противень и полейте вином.

Поставьте противень в духовку, нагретую до 200 °С, и готовьте 10 минут. Выньте противень из духовки, посыпьте селедки хлебными крошками или толчеными сухарями и снова поставьте противень в духовку на 5 минут, пока крошки или сухари не зарумянятся. Подавайте сельдь прямо на противне с картофелем в мундире.

Окунь в белом вине

2 кг красного окуня или морского леща, оливковое масло, 3 луковицы, 3 болгарских перца, 2 зубка чеснока, грибы, 5 помидоров, 5 г шафрана, 250 мл сухого белого вина, соль, перец, петрушка.

Подогрейте оливковое масло на умеренном огне и потушите в нем лук, перец, чеснок и грибы несколько минут. Добавьте помидоры, предварительно сняв с них кожицу, и тушите еще 30 минут. Добавьте шафран. Положите красного окуня на смазанный маслом противень. Полейте рыбу вином и слегка посолите и поперчите. Добавьте соус и поставьте на 30 минут в духовку, нагретую до 180 °С. Перед подачей на стол посыпьте блюдо петрушкой.

Когда ты наполнил свой живот вином, удались прочь. Неужели чревоугодие не позволит тебе оставить собрание друзей?

Много вина – мало ума.

Обилие выпитого вина ведет к болтливости.

Менандр

Кефаль с мидиями

1 кг кефали, 1 кг мидий, оливковое масло, 2 луковицы, 200 мл сухого белого вина, 3 помидора, 100 г порезанной петрушки, 2 зубка чеснока, укроп, $^1/_4$ лимона, соль, перец.

Положите мидии в широкую сковороду, подлейте вина и дайте им открыться на сильном огне. Выньте их из сковороды, как только они откроются. Слейте оставшийся бульон в кастрюлю через слой муслина и выньте мидии из раковин. Подогрейте оливковое масло в маленькой сковороде и потушите там лук-порей, затем добавьте помидоры без кожуры и семечек, петрушку, чеснок, листья укропа, соль и перец. Когда смесь станет похожей на пюре, разбавьте ее процеженным бульоном. Затем снимите с огня и положите туда мидии.

Разложите большой лист алюминиевой фольги или пергамента, смазанный маслом. На него положите кефаль, очищенную от чешуи и внутренностей, без головы. Залейте их приготовленным соусом, оберните фольгой или пергаментом так, чтобы соус не выливался. Положите на противень и готовьте в духовке, нагретой до 180 °С в течение 40 минут. Подавайте, положив рыбу вместе с соусом на подогретое блюдо. Добавьте лимон.

Каракатица в белом вине

2 кг каракатицы, порезанной на маленькие кусочки, 500 мл сухого белого вина, лимонный сок, 80 г порезанной петрушки, 4 зубка чеснока, 150 мл оливкового масла, соль, перец.

Посыпьте каракатиц, предварительно высушенных и очищенных, солью и перцем, положите их в миску и полейте оливковым маслом. Накройте миску крышкой и дайте постоять 1 час. Налейте в кастрюлю оливковое масло, добавьте чеснок и держите на огне, пока чеснок не начнет поджариваться и темнеть. Выньте чеснок и выбросьте его. Положите в кастрюлю каракатиц и держите на медленном огне, поливая их время от времени столовой ложкой вина, по мере того как жидкость будет выпариваться. Через 45 минут, когда каракатицы будут готовы, переложите их на сервировочное блюдо и сбрызните лимонным соком. Сверху посыпьте зеленью.

Блюда из домашней и дикой птицы

Цыплята в лимонном соусе и вине

2 кг разделанных цыплят, без печени, 1 бутылка белого сухого вина, 4 яичных желтка, 300 г молока, 5 луковиц, 2 лимона, 200 г растительного масла, 1 морковь, лавровый лист, лук-порей, перец, соль, тимьян, розмарин, шалфей, майоран, базилик, мята, чабер по одной веточке.

Разогрейте 100 г растительного масла в сковороде, положите туда цыплячьи потроха и куски цыпленка и обжарьте их. Налейте оставшееся масло в чугунок, положите туда потроха, морковь, лук-порей, луковицы, всю зелень и налейте вино. Доведите до кипения, посолите и поперчите. Положите куски цыпленка в чугунок. Накройте его и держите на медленном огне 1 час.

Тем временем при помощи маленького острого ножа осторожно срежьте кожуру с лимонов очень тонким слоем – важно, чтобы белая мякоть срезалась вместе с кожурой. Порежьте кожуру в жюльен. Отожмите лимон и процедите сок.

Выньте из чугунка кусочки цыпленка, процедите жидкость, увеличьте огонь и выпарите жидкость наполовину. Снимите с огня и дайте немного остыть. Смешайте яичные желтки со сливками и разболтайте их в кастрюле. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и, не давая закипеть, постоянно помешивайте, пока смесь едва будет покрывать ложку. Добавьте лимонный сок и жюльен. Положите кусочки цыпленка и потроха снова в соус и разогревайте на тихом огне 5 минут.

Курица под винным соусом

6 куриных ножек, 1 бутылка белого сухого вина, 5 молодых морковин, сельдерей, 100 г оливкового масла, 3 репки, 1 луковица, 10 г горчицы, 200 мл куриного бульона, 100 мл Арманьяка, кисть белого винограда без косточек, соль, перец.

Сварите овощи в подсоленной кипящей воде, или, еще лучше, приготовьте их на пару, пока они не станут мягкими. Слейте их и не давайте им остыть.

Потушите ножки куриц в масле на среднем огне 15 минут, не давая им слишком сильно обжариться, а затем снимите их с огня. Вылейте из сковородки жир, снова поставьте ее на огонь, положите туда нарезанный лук и горчицу, обжаривайте их несколько секунд, затем, влив вино, деглазируйте сковороду. Влейте туда выпаренный куриный бульон. Положите ножки в соус и держите их на медленном огне 10 минут. Выньте их из сковороды, но не давайте остывать. Увеличьте огонь и выпарите соус, пока он не загустеет. Процедите соус через мелкое сито над кастрюлей.

Налейте Арманьяк и положите виноград в маленькую сковороду и подогрейте на очень тихом огне в течение нескольких минут. Арманьяк может воспламениться, но огонь погаснет. Выньте виноград и отложите его для гарнира. Добавьте половину заготовленного соуса и жидкости, оставшейся в маленькой сковороде, и не давайте обоим соусам остыть.

Посолите ножки куриц, поперчите их и разложите рядышком на противне так, чтобы они не наезжали одна на другую. Обжаривайте их по 2 минуты с каждой стороны.

Приготовьте шесть нагретых тарелок и подавайте блюдо, действуя очень быстро, чтобы оно не остыло. Посередине каждой тарелки положите по две веточки сельдерея, а в полую часть каждой веточки воткните либо дольку моркови, либо дольку репки, либо лук-порей. На каждую ножку положите по две виноградины и подавайте на стол.

* * *

Ко *мне, друзья мои, сегодня я пирую!*
Налей нам, Коридон, кипящую струю.
Я буду чествовать красавицу мою,
Кассандру, иль Мари – не все ль равно какую?
Но девять раз, друзья, поднимем круговую, —
По буквам имени я девять кубков пью.
А ты, Белло, проставь причудницу твою,
За юную Мадлон прольем струю живую.
Неси на стол цветы, что ты нарвал в саду.
Фиалки, лилии, пионы, резеду, —
Пусть каждый для себя венок душистый свяжет.
Друзья, обманем смерть и выпьем за любовь.
Быть может, завтра нам уж не собраться вновь.
Сегодня мы живем, а завтра кто предскажет?

Пьер де Ронсар

(перевод В. Левика)

Тушеные цыплята

2 кг цыплят, разделанных на кусочки, 300 мл сухого белого вина, бульон из говядины, 2 помидора без кожуры, 1 болгарский перец, 50 г ветчины, 6 мелких очищенных луковиц, 60 г свиного жира, соль, перец.

Посолите и поперчите кусочки цыпленка и жарьте их в жире, пока они не подрумянятся. Положите туда лук, ветчину и перец. Перемешайте и готовьте на тихом огне 15 минут. Слейте жир, затем влейте вино. Доведите до кипения, накройте сковороду крышкой и тушите на очень тихом огне 30 минут. Добавьте телячьего бульона, положите помидоры и тушите на тихом огне еще несколько минут. Потом снова приправьте блюдо.

Подавайте блюдо с белыми грибами и картофелем, тушенными вместе в оливковом масле. В Испании некоторые добавляют в соус неочищенные дольки чеснока вместе с помидорами, но чеснок надо очистить перед тем, как подавать блюдо на стол.

Цыплята под хересом

2 кг цыплят, разделанных на куски, 150 мл сухого белого вина, 150 мл хереса, 60 г растительного масла, 200 г проваренных сморчков, 200 мл молока, мука, соль, перец.

Приправьте цыплят солью и перцем, обваляйте их в муке. Подогрейте масло в сковороде и обжарьте кусочки цыпленка, не давая им потемнеть. Слейте масло, налейте вино и снова приправьте блюдо. Накройте сковороду и держите на тихом огне 30–40 минут. Положите туда сморчки и готовьте еще 15 минут. Выньте кусочки цыплят, уменьшите огонь и выпарите соус. Влейте в него сливки. Снова выпарите соус, доведя его до полной консистенции. Положите цыплят в соус, доведите до кипения и подавайте на стол.

Печень курицы с мадерой и луком

600 г куриной печени, 3 луковицы, 150 мл Мадеры, 100 г муки, 80 г гусиной печени, соль, перец.

Посыпьте печенку мукой. Поджарьте на тихом огне лук, пока он не подрумянится. Увеличьте огонь, положите туда печенку и быстро ее обжарьте – она вкуснее, если внутри розовая. Переложите печенку на подофетую тарелку и не давайте ей остыть. Налейте Мадеру в сковороду, доведите до кипения. Приправьте печенку, затем залейте ее соусом из Мадеры.

Перепел с вином

4 выпотрошенных перепела, 1 бутылка сухого белого вина, 150 мл бренди, 100 мл молока, 1 яйцо, взбитое с сахаром, 100 г бекона, 30 г жира, соль, перец.

Посолите перепелов снаружи и внутри. Разогрейте жир в неглубокой паровой кастрюле на среднем огне, положите туда квадратики бекона и перепелов. Готовьте до тех пор, пока перепела не станут коричневыми со всех сторон. Снимите весь лишний жир. Влейте вино и бренди. Положите лист оберточной бумаги сверху на кастрюлю, накройте крышкой. Готовьте на среднем огне, пока жидкость не уменьшится наполовину, около 15 минут. Выньте перепелов и не давайте им остывать. Смешайте яйцо с молоком и влейте эту смесь в жидкость в кастрюле. Покачайте кастрюлю из стороны в сторону, чтобы все перемешалось. Соус слегка загустеет. Снова положите перепелов в соус и подавайте на стол в кастрюле.

Куропатки с вином

4 куропатки, выпотрошенные и очищенные, 150 г белых грибов, 400 мл красного вина, 60 г сливочного масла, 4 луковицы, 250 г порезанного зеленого лука-порея, 100 г муки, смешанной с маслом, 30 г сахара, шалфей, розмарин.

Разогрейте 30 г масла в кастрюле с толстым дном, положите куропаток и посолите их. Добавьте шафран, розмарин, лук-порей и тушите 20 минут. Выньте куропаток, положите их на

жаростойкое сервировочное блюдо и не давайте остыть. Разогрейте остатки масла в маленькой кастрюле, положите луковицы, щепотку соли и сахар и готовьте 15 минут. Добавьте шляпки грибов и готовьте еще 15 минут. Разложите лук и шляпки вокруг куропаток на сервировочном блюде. Поставьте кастрюлю, в которой готовились куропатки, на сильный огонь, влейте туда вино и сильно размешайте деревянной ложкой. Положите туда ножки грибов и кипятите, пока жидкость не уменьшится на четверть. Маленькими порциями вбейте пасту из муки с маслом в кипящую жидкость, уменьшите огонь и готовьте 5 минут. Слейте соус в другую кастрюлю, поставьте остывать на несколько минут, затем снимите жир с поверхности. Полейте куропаток соусом. Накройте блюдо крышкой и держите на тихом огне около 10 минут.

Утка под красным вином

2 выпотрошенные утки, 1 бутылка красного вина, 60 г сливочного масла, 1 корень сельдерея, 3 луковицы, 5 морковин, лавровый лист, 150 мл винного уксуса, соль, перец, корица, шалфей.

Выньте из уток внутренности, вырежьте грудки и положите их отдельно в холодное место или в холодильник. Порубите ножки и крылышки и остатки туловища на мелкие кусочки, сложите их в миску и залейте вином и винным уксусом. Добавьте лук, лавровый лист, пучок душистых трав и оставьте на ночь мариноваться. На следующий день выньте кусочки утки из маринада, дайте им стечь в дуршлаге, поставленном на кастрюлю, затем обсушите их полотенцем.

Налейте маринад в кастрюлю, добавьте морковь, лук-порей, сельдерей и корень сельдерея. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и варите так, чтобы вино не потеряло свой букет и вкус (во время готовки должен испариться только спирт). Когда овощи станут мягкими, выньте лавровый лист и слейте жидкость в смеситель. Добавьте овощей и перемешайте. Если жидкость недостаточно густая, добавьте еще овощей. Для того чтобы соус был без комков, пропустите его через сито, поставленное на кастрюлю. Снова приправьте соус.

* * *

Лучшая мера для Вакха – без лишку, ни много,
ни мало;
Иначе к буйству он нас или к унынью ведет.
Любит он с нимфами смесь, если три их и сам он
четвертый;
Больше всего и к любви он расположен тогда.
Будучи ж крепким, он духом своим отвращает эротов
И нагоняет на нас сходный со смертию сон.

Эвен Паросский

(перевод Л. Блуменау)

Разогрейте сливочное масло в сковороде и обжаривайте кусочки утки на сильном огне по 5 минут с каждой стороны. Посолите. Выньте кусочки утки и обсушите их хорошенько, чтобы они не сделали соус жирным. Положите их в соус и готовьте на тихом огне 5 минут. Нагрейте сильно рашпер, посолите грудки и печенки, положите их на металлический поднос и обжаривайте их по 2 минуты с каждой стороны. Грудки и печенки должны быть недожарены. Положите их в соус, добавьте кусочки утки вместе с их соком. Подавайте на стол очень горячими.

Грудки утки маринованные

7 утиных грудок, очищенных от костей, кожи, жира и сухожилий, 1 луковица, 1 морковь, тимьян, 3 зубка чеснока, 1 бутылка красного вина (желательно Бордо), 40 г гусиного жира, 100 г сливочного масла, 100 мл Арманьяка.

Положите грудки утки в стеклянную посуду с луком, морковью, тимьяном и зубчиками чеснока. Влейте туда вино и оставьте мариноваться на ночь.

На следующий день выньте утиные грудки из маринада и обсушите их. Маринад не выливайте. В сотейнике на сильном огне разогрейте гусиный жир и 30 г масла, положите туда утиные грудки и потушите их в течение 5 минут с каждой стороны. Накройте утиные грудки и поставьте их в теплое место или в духовку, на самый тихий огонь, пока будете готовить соус. Слейте из сотейника весь жир и деглазируйте его Арманьяком. Влейте туда маринад и выпаривайте его минут 15–20, затем процедите его и снова доведите соус до кипения. Разрежьте оставшееся

масло на 5–6 равных кусочков и постепенно вбейте их в соус. Когда все масло растворится в соусе, снимите его с огня и полейте грудки утки.

Чтобы набор зелени был по-настоящему полным, для этого блюда порежьте корень сельдерея на кружочки 2–3 мм толщиной, вычистите, вымойте и обсушите их. Поджарьте кружочки в масле в течение 10 минут. Оставьте немного соуса, чтобы полить его на корень сельдерея.

Жаркое из кролика с белым вином

1 молодой кролик, без печени и разделанный на 6 порций, 100 г масла земляного ореха, 200 мл сухого белого вина, 40 г сливочного масла, 50 г мелко порезанного зеленого лука, 10 г горчицы, 150 мл молока, соль, перец.

Разогрейте масло земляного ореха в большой тяжелой кастрюле на умеренном огне. Посолите и поперчите куски кролика. Когда масло зашипит, подрумяньте кусочки кролика с обеих сторон – около 5 минут. Положите лук и накройте кастрюлю, уменьшите огонь и готовьте потихоньку 3 минуты. Тем временем влейте молоко в миску, добавьте горчицу и хорошенько перемешайте. Откройте кастрюлю, влейте туда вино, увеличьте огонь и доведите смесь до кипения. Добавьте смесь из сливок и горчицы и хорошенько перемешайте. Убавьте огонь, накройте и оставьте вариться на 10 минут.

Вырежьте и выкиньте все жилы и соединительную ткань из печени и сделайте из нее пюре в смесителе. Переложите куски кролика на подогретое сервировочное блюдо.

Снимите кастрюлю с огня, положите в нее пюре из печени и взбейте хорошенько – соус тут же загустеет. Слейте соус через мелкое сито, поставленное над кусочками кролика, посыпьте нарезанным луком и подавайте к столу.

Пирующим

Мил мне не тот, кто, пируя, за полною
чашею речи
Только о тяжбах ведет да о прискорбной войне;
Мил мне, кто Муз и Киприды
благие дары сочетая,

Правилом ставит себе быть веселее в пиру.

Анакреонт

(перевод Л. Блуменау)

Овощи

Кислая капуста в белом вине

800 г кислой капусты, 200 мл сухого белого вина, 2 картофелины, 200 мл куриного бульона, 30 г сливочного масла, 30 г свиного жира, 1 луковица, лавровый лист, тмин, соль, перец.

Дайте кислой капусте как следует стечь. Распустите масло и жир в кастрюле на умеренном огне и потушите лук 2 минуты, не давая ему поджариться. Добавьте 100 мл вина и дайте покипеть совсем недолго. Положите туда кислую капусту, растолченный тмин, лавровый лист и щепотку соли. Уменьшите огонь и хорошенько перемешайте деревянной ложкой. Влейте по 100 мл вина и бульона, чтобы капуста варилась в жидкости потихоньку в течение 1–2 часов, под крышкой. Продолжайте через каждые 10 минут вливать вино и бульон, пока они не кончатся. Почистите картофелину и положите ее в кастрюлю за 20 минут до того, как капуста будет готова. Лук, тмин и картофель почти совсем растворятся во время готовки. Перед тем как снова посолить, выньте лавровый лист. Выложите капусту на горячее сервировочное блюдо.

Красная капуста в красном вине

1,5 кг красной капусты, 300 мл красного вина, 100 г свиного жира, 1 долька лимонный кожуры, 80 мл винного уксуса, 1 луковица, 2 яблока без сердцевины, 80 г сахарного песку, лавровый лист, соль, перец.

Разрезанный качан положите в дуршлаг. Поставьте дуршлаг под кран с холодной водой, промойте капусту и оставьте ее стекать.

Дары Дионису

С *тирсом Геликониада,*
а следом за нею и Главка

И Ксантипа, спеша к
Вакхову хору примкнуть,
Сходят с пригорка. Венки
из плюща и плоды винограда
С тучным ягненком
несут в дар Дионису они.

Анакреонт(перевод Л. Блуменау)

В кастрюле распустите на среднем огне жир и тушите лук 2 минуты, не давая ему поджариться. Добавьте винного уксуса и положите нарезанную капусту. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите капусту несколько минут, мешая хорошенько. Положите яблоки в кастрюлю и посыпьте их сахарным песком. Влейте туда вино и положите лавровый лист и лимонную кожуру. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю плотно крышкой и парьте капусту 1 час или поставьте ее в духовку, нагретую до 150 °С, на 2–3 часа. Перед тем как подавать на стол, выньте лавровый лист, лимонную кожуру и посолите.

Цветная капуста в белом вине

800 г цветной капусты, 350 г оливкового масла, 300 мл сухого белого вина, 3 зубка чеснока, соль, перец.

Нагрейте масло на среднем огне и тушите чеснок, пока он не подрумянится. Положите кочешки капусты рядышком и тушите их 4–5 минут, помешивая время от времени. Приправьте капусту. Доведите до кипения, накройте крышкой и тушите около 25 минут, пока капуста не станет мягкой. Дайте ей стечь.

Тушеный картофель

800 г картофеля, 40 г сливочного масла, 200 мл сухого белого вина, 150 мл куриного бульона, 50 г муки, 250 г порезанных луковиц, соль.

Распустите масло в сковороде и тушите луковки на тихом огне, пока они не станут мягкими и не подрумянятся. Всыпьте туда муку. Потрясите сковороду, перемешайте луковки, влейте вино и бульон, положите картофель и пучок трав. Накройте крышкой и дайте покипеть на тихом огне около 25 минут.

Подавайте на стол сразу же.

Запеченные кабачки с белым вином

1 кг кабачков, 150 мл сухого белого вина, 300 мл оливкового масла, 4 помидора, порезанные тонкими кружочками, 5 зубков чеснока, кориандр, тимьян, чабер, душица.

Помойте кабачки, вытрите их полотенцем, отрежьте верхушки и разрежьте их на две половины вдоль. Положите половинки внутренней стороной на разделочную доску и разрежьте каждую половинку вдоль на ломтики по 5 мм толщиной, не до конца, чтобы кабачок можно было распластать в виде веера. Между всеми ломтиками положите по одному – два кусочка помидора.

Разложите половину разрезанной луковицы и чеснок на дне большого, относительно мелкого противня, слегка смазанного оливковым маслом. Сверху положите кабачки разрезанной стороной вниз, один рядом с другим, слегка их прижмите, чтобы они не сдвигались с места. Веточки зелени воткните между ними или разложите их сверху. Добавьте кориандр, посолите и поперчите, разложите оставшийся лук и перец сверху. Прижмите покрепче ладонями, полейте оливковым маслом и белым вином (содержимое противня должно быть чуть больше половины залито вином и маслом).

Прижмите сверху алюминиевой фольгой и поставьте противень на самый большой огонь сначала сверху на плиту (защищая от прямого огня содержимое противня), чтобы кабачки закипели, а потом переставьте в духовку, нагретую до 190 °С, на полчаса, пока кабачки не станут мягкими. Они должны оставаться чуть-чуть твердыми благодаря кислоте, содержащейся в вине. Поставьте их на полчаса в теплое место (выключенную духовку), прежде чем переложить их на блюдо.

Вино и свежие фрукты

Натуральные вкусы вина и фруктов чрезвычайно хорошо дополняют друг друга. Самый простой способ насладиться их гармонией – это полить вином свежие фрукты, подсластив, по желанию, эту смесь. Подавайте это блюдо на десерт. Некоторые сочетания вина и фруктов настолько хороши, что они по праву стали классическими. Однако ингредиенты можно поменять по собственному желанию.

Все красные вина хорошо сочетаются с фруктами, включая и свежие вина с фруктовым тоном, которые пьют молодыми, например, Божоле, калифорнийский Пино Нуар или Цинфандель, итальянское Бардолино.

Сезон клубники обеспечивает особенно благоприятную комбинацию фруктов и вина. Клубника, положенная в бокал с красным вином, служит превосходным завершением обеда. Следуя традиции Бордо, тонкий старый кларет, который уже начал склоняться к своему закату, можно полить на клубнику. Если ягоды слегка подавить, их свежий сок даст вину последнюю краткую искру жизни. Легкий привкус персиков в сладких винах, полученных при участии благородной гнили, роднит их естественным образом с этими фруктами. Нарезанные тонкими ломтиками персики вымачивают в Сотерне. Сотерн можно заменить сладким немецким вином хорошего качества. Для того чтобы расширить диапазон смешанных вкусов, персики можно пропитать и различными красными винами.

Какое бы вино вы ни выбрали, свежесть и цвет фруктов лучше сохранятся, если вы их готовите прямо перед тем, как залить их вином. Однако некоторые десерты – например, нарезанные на дольки персики или ассорти из фруктов – будут вкуснее, если вы дадите им вымокнуть в вине час-другой перед подачей на стол. Количество сахара, которое вы добавите к фруктам, зависит от вашего вкуса, но слишком большое количество сахара заглушит вкус вина.

Вино и Лизетта

Дружба, любовь и вино —
Все для веселья дано.
Счастье и юность – одно.
Вне этикета

Сердце поэта,
Дружба, вино и Лизетта!

Нам ли любовь не урок,
Если лукавый божок.
Рад пировать до рассвета?
Вне этикета
Сердце поэта,
Песня, вино и Лизетта!

Пить ли аи с богачом?
Нет, обойдемся вдвоем
Маленькой рюмкой кларета!
Вне этикета
Сердце поэта.
Это вино и Лизетта!

Разве прельщает нас трон?
Непоместителен он,
Да и дурная примета…
Вне этикета
Сердце поэта,
Тощий тюфяк и Лизетта!

Бедность идет по пятам.
Дайте украсить цветам
Дыры ее туалета.
Вне этикета
Сердце поэта,
Эти цветы и Лизетта!

Что нам в шелках дорогих!
Ведь для объятий моих
Лучше, когда ты раздета.
Вне этикета
Сердце поэта,
И до рассвета Лизетта!

Пьер Жан Беранже

(перевод Вс. Рождественского)

Десерт из вина и фруктов

Положите клубнику в холодную воду. Выньте ее оттуда и переложите в дуршлаг, чтобы она стекла. Оторвите у ягод хвостики, разрежьте каждую ягоду пополам и положите в большую сервировочную салатницу. Маленьким ножом снимите кожицу со зрелых слив. Разрежьте каждую сливу вдоль на две половинки и выньте косточки. Положите половинки слив в салатницу с клубникой.

Разрежьте зрелую дыню пополам. Удалите семечки. Специальным черпачком или чайной ложкой вырежьте из дынной мякоти маленькие шарики и положите их в салатницу к остальным фруктам.

Посыпьте ягоды сахаром. Чтобы сахар распределился равномерно, осторожно пальцами помешайте ягоды, стараясь не помять их.

Влейте в салатницу с ягодами охлажденное белое вино так, чтобы ягоды были почти покрыты вином. Десерт можно подавать на стол сразу же, или вы можете поставить его в холодное место на час-другой, чтобы вкус вина и вкус ягод смешались между собой.

Ложкой разложите десерт по бокалам. По желанию можно подать к столу сладкие бисквиты.

Сироп из персиков и вина

Когда фрукты варят с сахаром в вине, сахар растворяется и жидкость превращается в блестящий сироп. Можно использовать красное или белое вино. Красное вино передаст фруктам свой цвет, и лучшим выбором будет свежее молодое вино с фруктовым тоном и глубоким цветом, например, молодое вино Кот дю Рон, Грав, или Кагор, или калифорнийский Цинфандель.

Если вы предпочитаете белое вино, идеально подойдут либо Сотерн, либо немецкое вино хорошего качества. Эти вина обладают теплым золотым цветом и привкусом персика.

Как свежие, так и сухие фрукты можно варить в вине, а винная кислота не дает фруктам развариться. В особенности груши и персики выигрывают от способа приготовления, который здесь продемонстрирован на персиках. Свежие фрукты для варки должны быть чуть твердыми, не совсем зрелыми. Сухофрукты следует сначала размочить, чтобы они стали более мягкими. Для сухого инжира лучше брать красное вино, а для сухих абрикосов – белое.

Чтобы снять кожицу с персиков, окуните их в кипяток, через несколько секунд переложите в миску с холодной водой.

Обсушите персики. Маленьким ножом очистите с них кожицу. Обмакните каждый персик в лимонный сок, чтобы они не потеряли свой цвет, затем положите их в большую миску.

Посыпьте персики сахарным песком и оставьте их на один час, ггобы сахар впитался. Переложите персики в кастрюлю и вылейте туда же сок из-под них. Медная нелуженая кастрюля поможет сохранить яркий цвет фруктов, но вместо нее вы можете использовать кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную. Не используйте алюминиевую посуду, т. к. алюминий может вступить в реакцию с вином и испортить блюдо.

Добавьте к персикам еще сахарного песку. Если хотите, то можете добавить листок шелухи мускатного ореха или несколько гвоздичек для вкуса. Залейте персики вином. Накройте кастрюлю, поставьте ее на тихий огонь и пусть медленно кипит в течение 30 минут.

Выньте из кастрюли корицу. Лопаточкой выньте все персики из кастрюли и переложите их в большую сервировочную салатницу. Для того, чтобы выпарить фруктовую жидкость, дайте ей слегка покипеть, помешивая ее при этом. Когда она загустеет и превратится в сироп, снимите кастрюлю с огня.

Полейте персики винным сиропом. Дайте им остыть в сиропе перед подачей на стол.

Лимонный щербет

Щербеты, т. е. замороженная смесь сахарного сиропа и фруктового пюре или фруктового сока от вина, получают особые качества. Для них можно использовать обычные или игристые вина как сладкие, так и сухие. Белые вина особенно хорошо сочетаются со взбитым пюре из персиков, дыни или абрикосов, а красные вина – с пюре из клубники или малины. Шампанское или любое другое игристое вино придаст щербету особое очарование.

Приготовление прохладительного щербета или десерта всегда начинайте с сахарного сиропа. Сироп надо полностью охладить до того, как добавить его к другим ингредиентам, иначе смесь придется долго замораживать.

Пока сироп остывает, приготовьте фрукты или фруктовый сок. Для того, чтобы красота игристого вина сохранилась, вино надо хорошо охладить и открыть бутылку прямо перед тем, как смешать его с фруктами и заморозить щербет. Когда в смеси образуется лед, щербет надо хорошенько взбить венчиком, чтобы разбить все большие ледышки. Консистенция щербета должна быть относительно ровной.

Приготовьте сахарный сироп и дайте ему остыть. Вымойте лимоны холодной водой и вытрите их. Чтобы кожура лимона бьша вкусной и хорошо пахла, потрите лимоны кусочком сахара. Положите лимоны в большую миску. Выдавите лимоны и слейте сок в миску.

Откройте бутылку хорошо замороженного игристого вина и налейте вино в миску с лимонным соком и сахаром. Сразу же добавьте сахарный сироп. Перемешайте.

Положите смесь в мелкие металлические лотки. Поставьте лотки в мороженицу или в морозильную камеру холодильника. Через 30 минут выньте лотки и вилкой перемешайте смесь, от краев к центру.

Поставьте лотки в мороженицу снова на 3–4 часа, помешивайте их содержимое каждый час. Когда шербет достаточно затвердеет, чтобы не разваливаться, и замерзнет равномерно, переложите его из лотков в большую миску. Венчиком взбивайте, пока щербет не станет довольно мягким.

Разлейте щербет по бокалам и подавайте на стол со сладкими пирожными.

Винные супы. Десерты

Груши, запеченные с вином

5 груш, 250 мл сухого белого вина, 60 г сахарного песку, 100 мл вишневого сиропа.

Разрежьте груши вдоль на две половинки. Выньте из них сердцевинки и положите груши разрезанной стороной вверх в кастрюлю. В середину каждой половинки груши налейте вино, затем полейте их сиропом. Сверху посыпьте сахарным песком и запекайте в духовке, нагретой до 180 °С, около 20 минут, пока груши не станут мягкими.

Груши в красном вине

6 груш, 4 гвоздики, 1 бутылка красного сухого вина, кожура лимона и апельсина, зерна корицы, 75 г сахара.

Положите груши в глубокую кастрюлю. Посыпьте их двумя столовыми ложками сахарного песку, добавьте щепотку корицы, кожуру лимона, апельсина и гвоздику. Полейте груши вином и всыпьте оставшийся сахарный песок. Варите, не накрывая крышкой, на тихом огне, пока все вине не выпарится. Подавайте груши горячими.

Салат из фруктов и дыни с щербетом и портвейном

800 г дыни без семечек, 100 мл портвейна, 500 г малины, 300 г красной смородины, 100 г черной смородины, 300 г вишен без косточек, 200 г сахара, сок 2 лимонов, листья мяты, 100 г щербета

Сделайте пюре из 300 г малины, 100 г сахарного песку и сока лимона в миксере. Пропустите пюре через мелкое сито в миску. Положите остальные ягоды в пюре и поставьте смесь в холодильник.

Положите мякоть дыни в кастрюлю вместе с 70—100 г сахарного песку, в зависимости от сладости дыни. Налейте туда портвейн и доведите смесь до кипения. Уменьшите огонь и

кипятите на тихом огне 5 минут. Дайте смеси остыть, затем влейте туда оставшийся лимонный сок. Заморозьте смесь в мороженице или в мелких металлических лотках, отскребая примерзшие края и помешивая ее через равные промежутки времени. Разложите ягодный салат по бокалам, а сверху положите по ложке щербета. Воткните в щербет по два листика мяты.

Персики с красным вином

1 вариант.

5 спелых персиков без косточек, 400 мл красного десертного вина, 60 г сахарного песку, сок одного лимона.

Порежьте персики на дольки, положите их на сервировочное блюдо, посыпьте сахарным песком и полейте лимонным соком. Поставьте блюдо в холодильник на 2,5 часа. Перед тем как подать на стол, полейте персики вином.

2 вариант.

5 спелых персиков, без кожуры и косточек, порезанных пополам, 300 мл красного вина, 100 г сахара, 2 г коры корицы.

Посыпьте персики 50 г сахарного песку и оставьте их на 1 час. Вскипятите вино с остальным сахаром и корой корицы в медной кастрюле. Варите персики на тихом огне около 30 минут, пока они не станут мягкими. Выньте персики, дайте им стечь, и положите в стеклянное блюдо. Оставшуюся жидкость не выливайте.

На сильном огне выпарите жидкость, в которой варились персики, до достижении консистенции сиропа. Полейте персики сиропом и, когда они остынут, подавайте на стол.

Персики и миндаль в красном вине

1 кг молодых персиков, очищенных от кожуры и косточек, 150 г сахара, 250 мл красного вина, 200 г вишневого пюре, 100 г молодого миндаля, без скорлупы и поделенного на половинки.

Разрезанные на 8 ломтиков персики положите в миску с вишневым пюре и полейте их вином, смешанным с сахаром. Поставьте смесь на 1 час в холодное место. Положите в четыре охлажденных бокала вина кусочки персика с соусом и посыпьте их миндалем.

Вино сообщает каждому, кто пьет его, четыре качества. Вначале человек становится похожим на павлина – он пыжится, его движения плавны и величавы. Затем он приобретает характер обезьяны и начинает со всеми шутить и заигрывать. Потом он уподобляется льву и становится самонадеянным, гордым, уверенным в своей силе. Но в заключение он превращается в свинью и, подобно ей, валяется в грязи.

Абу-аль-Фарадж

Черная смородина с щербетом и красным вином

400 г черной смородины, 1 бутылка красного вина, 200 г сахарного песку, 5 листьев черной смородины, сок одного апельсина и одного лимона.

Вылейте вино в кастрюлю, положите сахар, кожуру лимона и апельсина и доведите до кипения. Положите туда 350 г черной смородины и ее листья, снова дайте закипеть и кипятите 5 минут.

Пропустите смесь через мясорубку, используя средний диск, так, чтобы семечки ягод и кожица могли пройти сквозь него. Оставьте пюре на несколько часов, затем дайте ему стечь через мелкое сито в миску, нажимая на него покрепче, – только маленькая кучка шкурок и косточек должна остаться на дне сита. Вылейте апельсиновый и лимонный сок в пюре. Попробуйте смесь: если она слишком сладкая, добавьте немного воды. Заморозьте, смешайте ее с оставшимися ягодами. Если пожелаете, полейте щербет небольшим количеством черносмородинового ликера перед тем, как подавать на стол.

Цветы настурции с красным вином

30 цветков настурции, 500 г сахарного песку, 1 л воды, сок 3 лимонов, 100 мл красного вина.

Растолките 24 цветка настурции в ступке с 2–3 столовыми

ложками сахарного песка, чтобы получилась паста. Оставшийся сахар положите в воду и кипятите около 5 минут. Снимите сироп с огня, влейте туда лимонный сок и перемешайте с цветочной пастой.

Дайте смеси остыть, процедите ее и поставьте в морозильную камеру, чтобы она частично замерзла. Влейте в нее кларет и продолжайте морозить, помешивая время от времени. Подавайте десерт в бокалах, украсив его оставшимися цветками настурции.

Желе из черной смородины и красного вина

250 мл красного вина, 50 мл бренди, 50 г желатина, разведенного 100 мл холодной воды в течение 5 минут, 300 г черносмородинового желе, 150 г сахарного песку, цедра лимона, 250 мл кипяченой воды.

Положите желе и лимонную кожуру в сотейник, влейте туда кипяченую воду. Помешивайте на тихом огне, пока желе не растворится в воде. Доведите смесь до кипения, снимите ее с огня и положите в нее желатин, помешивая при этом, пока он полностью не разойдется. Процедите смесь, добавьте бренди и кларет. Сполосните формочку холодной водой, налейте туда смесь и охлаждайте, пока она не застынет. Выньте желе из формочки и подавайте на стол.

Холодный заварной крем

6 яичных желтков, 200 мл белого вина, 30 мл взбитых сливок, 200 г сахарного песку, сок половины лимона, зерна корицы, ванильный сахар.

Положите в кастрюлю яичные желтки, сахар, лимонную кожуру, щепотку корицы, налейте вино и положите ванильный сахар. Поместите эту кастрюлю неполностью в кастрюлю для водяной бани и поставьте на тихий огонь. Постоянно взбивайте смесь, пока она не начнет густеть и не станет похожей на сливки (около 10 минут). Снимите кастрюлю с огня и дайте ей остыть. Положите 200 мл взбитых сливок в холодное сабайоне и разлейте его по чашкам. Вафельные трубочки или миндальные бисквиты положите рядом с чашками и сверху в каждую чашку положите ложкой взбитые сливки, а на них – вишню или клубнику.

Крем с белым вином

1 бутылка белого вина, 10 мл апельсинового сока, корица, 300 г сахарного песку, 8 яиц, сок одного лимона, 80 г мелко раскрошенного печенья.

Кипятите вино вместе с веточкой корицы в течение 10 минут. Пока смесь кипит, хорошенько взбейте яйца. Снимите вино с огня, дайте ему немного остыть, и постепенно вбейте туда яйца. Продолжайте их быстро взбивать, пока смесь не станет настолько густой, что ее можно будет приподнять на кончике ножа, но не давайте яйцам свернуться. Влейте в смесь сок лимона и апельсиновую воду. Вылейте винный крем в сервировочную посуду и украсьте его крошками печенья, а потом подавайте на стол.

Сладкий крем с белым вином

200 мл белого вина, 50 мл вишневой настойки или водки, 50 мл молока, сахарный песок, 5 взбитых яичных желтков.

Влейте вино в верхнюю часть кипятильника и положите сахар по вкусу. В нижнюю часть налейте горячей воды. Поставьте кипятильник на тихий огонь. Когда вино нагреется, постепенно деревянной ложкой размешайте в нем яичные желтки. Продолжайте мешать до тех пор, пока крем не загустеет настолько, что начнет обволакивать ложку. Не давайте крему закипеть, иначе желтки свернутся. Снимите верхнюю часть кипятильника, продолжая помешивать, подливайте сливки, а потом вишневую настойку. Залейте кремом вареные или консервированные фрукты.

Оладьи с хересом

500 мл сливок, 300 г сливочного масла, 30 мл хереса, 20 яичных желтков, 300 г муки, 10 г шелухи мускатного ореха, корица, 300 г сахарного песку.

Положите сливки, херес, яичные желтки, сахар, корицу, тертый мускатный орех и его шелуху в большую миску и взбейте все вместе. Постепенно подсыпьте муку – тесто должно быть

негустым и литься быстро. Растопите около 15 г сливочного масла в сковороде. Налейте один половник теста в сковороду. Жарьте оладьи с обеих сторон, пока они не станут золотистыми. То же самое проделайте с оставшимся тестом.

Пробка шампанского, с шумом взлетевшая и столь же мгновенно ниспадающая, – вот изрядная картина любви.

Козьма Прутков

Пьяному и на светлой улице темно.

Константин Ушинский

Торт из ананасов с Мадерой

1 ананас, очищенный, без сердцевины, 50 мл Мадеры, 70 г сахарного песку, 50 мл хереса, 50 мл бренди, 50 мл молока, 125 г сливочного масла, 40 г сахарной пудры, 300 г муки.

Для того чтобы приготовить тесто, насыпьте муку и сахар в миску. Положите туда масло и перетрите все вместе, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Добавьте молоко, херес и бренди, смешайте все вилкой. Скатайте из теста шар и заверните его в полиэтиленовую пленку или в вощеную бумагу. Положите его на час в холодильник или в морозильную камеру на 20 минут, пока он сверху слегка не заморозится.

Раскатайте тесто и положите его в смазанную маслом форму. Запекайте тесто в течение 15 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Потушите ломтики ананаса в Мадере с сахаром в кастрюле на тихом огне, пока ананасы не нагреются и не пропитаются вином. Остывшие ломтики ананаса вместе с жидкостью вылейте на торт и запекайте в духовке, нагретой до 200 °С, около 20 минут, пока ломтики сверху не приобретут коричневый цвет. Выньте торт из духовки. Подавайте холодным или горячим.

География вин

Австралия

Начало австралийского виноделия связывают с приездом англичан в 1778 году в Ботани Бэй. Именно они привезли виноградную лозу на этот материк. Но первые посадки оказались неудачными, и лишь к 50-м гг. XIX века в Австралии появилась винодельческая промышленность. А сегодня виноградари возделывают обширнейшие пространства. Те же производители, у которых площадь виноградника составляет менее 40 гектаров земли, считаются мелкими предпринимателями.

Австралийский климат превосходно подходит для виноделия. Однако есть некоторые трудности, которые с успехом научились преодолевать современные австралийские специалисты. Жаркое сухое или умеренно влажное лето и теплые зимы способствуют сбору урожая практически без потерь, но из-за жары виноград может быстро перезреть и дать вина с излишним содержанием спирта. Почти все виноградники расположены в южной, более прохладной части Австралии. Основными винодельческими штатами являются Южная Австралия, Новый Южный Уэльс и Виктория. Новый Южный Уэльс, место зарождения австралийской: виноделия, производит почти 1/4 всех вин Австралии.

В былые времена Австралия была поставщиком красных вин с высоким содержанием спирта и плохо сбалансированных. Примерно в 60-х гг. XX века ситуация изменилась. Виноделы начали использовать современные методы контроля температуры при брожении и достигают постоянного успеха. Теперь вина из Австралии отличаются сбалансированным вкусом, а некоторые даже имеют оригинальный характер. Австралийское вино признано в Великобритании, Канаде и Германии, импортируют его и в различные страны Юго-Восточной Азии.

Из сортамента выращиваются практически все лучшие сорта Франции и Германии. Основным сортом красного вина является Шираз-Сира, т. к. он стойкий, выносливый, высокоурожайный и отлично переносит жару. Тонкие австралийские вина производят из сорта Каберне Совиньон, но его сажают сравнительно меньше, чем Шираз. Широко распространен в Австралии и Рислинг, особенно в более прохладных районах.

Основной сорт белого вина – Семильон. Из него получают довольно мягкие сухие вина. Очень перспективным сегодня

считается сорт Шардонне, белый бургундский виноград, другие сорта белого винограда: Марсан, Мускат, Траминер, Со-виньон Блан и Шенен Блан.

В Австралии нет специального закона о виноделии и наименовании вин, который существует в большинстве стран. Зато Акт описания Товаров и повседневная практика обеспечивают некоторые стандарты винной промышленности.

Так, если вино является смесью двух или более сортов, тогда преобладающий по количеству сорт следует указать первым. (Например, если вино на 75 % состоит из Шираза, а на 25 % из Каберне Совиньон, то на этикетке должно быть указано: Шираз Каберне, хотя более естественно было бы написать Каберне Шираз, т. к. вина Каберне более дорогие.)

На этикетках австралийские виноделы помещают максимум информации: год сбора урожая, способ получения вина, советы по его сервировке.

Австрия

Еще совсем недавно австрийские вина знали только жители Австрии, т. к. спрос там традиционно превышает предложение. Но в 70-х гг. XX века экспорт вин значительно возрос благодаря новым технологиям и новым законам о вине, принятым в 1973 году.

Австрия производит легкие белые вина и около 11 % красного вина, большинство из которых соответствует самым высоким требованиям и является прекрасными столовыми винами.

Закон о виноделии делит Австрию на 4 региона: Нижнюю Австрию, Вену, Бургенланд и Штирию.

Виноградники Нижней Австрии занимают около 30 000 гектаров, на которых выращивают Грюнер Фельтлинер, Нейбургер, Рейнрислинг и Силь-ванер.

Грюнер Фельтлинер – самый популярный австрийский сорт винограда, который дает легкое сухое вино зеленовато-золотистого цвета, хорошо сбалансированное, свежее и ароматное.

Винодельческий район Вены занимает всего лишь около 60 гектаров, но его справедливо считают отдельным районом благодаря уникальному характеру. Виноградники начинаются там у склонов Венского леса и простираются до жилых окраин города. Основные винодельческие деревни, производящие так называемое «новое» венское вино: Гринцинг, Зифринг и

Нусдорф. Производят новое вино из винограда Грюнер Фельтлинер и Мюллер Тургау, смешанным с Рислингом и Траминером. Новое вино пенится, ударяет в голову, бывает легким и веселящим.

Бургенланд занимает около 15 000 гектаров и производит сладкие вина. Основные сорта: Фурминт, Траминер, Мускат Оттонель и Рислинг. Бургенланд раньше принадлежал Венгрии и поэтому там сохранились некоторые традиции венгерского виноделия. Некоторые вина очень напоминают по вкусу Токай, что неудивительно, ведь Токай производят из сорта Фурминт.

В Штирии виноградниками занято 2 000 гектаров. Здесь производится в основном белое вино из сортов Пино Блан, Траминер, Рислинг и Рулендер, делают и красное вино, но в небольшом количестве. Самое известное из красных вин Штирии – Шильхервейн, получаемое из винограда Блауер Вильдбахер и имеющее темный цвет и пряный вкус.

На этикетках большинства австрийских вин указывают год урожая и название деревни или района их происхождения, может быть также указан сорт винограда, из которого получено вино.

С 1973 года вина, на этикетках которых стоит Винная печать, классифицируют по системе, подобной той, что используется для классификации немецких вин. Классификация включает в себя обычное столовое вино (Тишьейн или Тафельвейн); качественное вино (Квэлитатсвейн), которое может быть слегка подслащенным; вино высшего качества (Квэлитатсвейн Кабинетт), которое должно быть полностью натуральным и не может быть искусственно подслащенным, и качественные вина специальных методов созревания и сбора урожая (Квэлитатсвейн безондерер Райфе унд Лезеарт).

Алжир

Алжир – мусульманская страна, а поскольку ислам запрещает употребление вина, то всего 2 % от производимого вина потребляется внутри страны. Остальное вино идет на экспорт в Россию, Германию и Западную Африку.

Алжирская винодельческая промышленность появилась благодаря усилиям французских колонистов в 70-х гг. XIX века. В 1962 году Алжир получил независимость, и колонисты вынуждены были уехать. Это вызвало упадок виноделия, однако теперь правительство прилагает усилия к возрождению этой отрасли промышленности.

В Алжире в основном производят высококачественные

крепкие красные вина темного цвета с невысокой кислотностью; розовые вина и белые вина низкого качества, производимые из винограда Клерет и Мускат.

Самыми распространенными сортами красного винограда являются Кариньян, Маррастель и Сенсо. Хорошие розовые вина делают из винограда Гренаш и Сенсо.

Главным винодельческим регионом, производящим вино, является провинция Оран. Оран и регион Алжьера дают самые лучшие красные вина страны. Ординарные же вина для повседневного употребления и купажные вина производят на территории плоских равнин рядом с побережьем.

Англия

Из-за своего географического положения Англия не может произвести выдающиеся вина, но там делают приятные легкие вина из винограда Мюллер Тургау, потребляемые на месте. Вина Великобритании часто сравнивают с немецкими мозельскими винами. Этому есть простое объяснение: в Англии, как и в Германии, вина часто перед розливом в бутылки подслащивают виноградным соком, но, по сравнению с немецкими аналогами, английские вина более сухие.

Аргентина

Аргентина – одна из самых больших в мире стран, производящих вино. Но несмотря на это спрос на вино внутри страны так велик, что на экспорт идет лишь незначительная часть производимой продукции.

В Аргентине производят в основном красные, розовые и белые игристые вина. Преобладают простые столовые вина, достаточно качественные, но бесхарактерные и толстые вина.

Основные винодельческие районы: Мендоса, Сан Хуана, Рио Негро и Неукена. Причем Рио Негро и Неукена дают лишь 5 % вина в стране (как правило, это обычные или игристые белые вина, но многие считают, что это лучшие вина в стране).

В Аргентине сажают в основном сорта винограда Мальбек и Криолла (в Калифорнии известен как Миссьон), а в последнее время – Каберне Совиньон и Пино Нуар. Для белого вина – Семильон, Паломино и Шенен Блан.

Аргентинские вина очень популярны в своей стране, но на европейский вкус они кажутся вялыми и слабохарактерными. Это

происходит от того, что аргентинцы предпочитают вина, долго выдерживаемые в бочках, отчего разрушается свежий аромат. Но с 1959 года в Аргентине усиливается контроль за качеством производимого вина, осуществляемый Национальным институтом виноградарства и виноделия. Сегодня все больше вин получают, пользуясь современными методами, поэтому аргентинские вина приобретают все более свежий вкус и аромат.

Болгария

На территории современной Болгарии в давние времена было широко развито виноделие, но в течение 500 лет страна находилась под властью турок, исповедующих ислам, поэтому к концу XIX века, когда иго было сброшено, традиции виноделия бьши полностью утеряны. И лишь в 1948 году была основана болгарская государственная винодельческая промышленность Большую помощь в ее основании оказали немецкие эксперты. Это оказало существенное влияние на производимую продукцию: так, местный вкус предпочитает обильные сладкие белые вина. Но требования немецкого экспортного рынка заставляют Болгарию производить легкие белые вина с большим содержанием кислоты.

Большинство сортов винограда – балканские лозы (Мавруд, Гамза, Кадарка, Димиат), но в последнее время расширяется разведение европейских лоз: Каберне Фран, Каберне Совиньон и Пино Шардонне.

Красные вина, темные, ароматные, с легким характером, получают из сортов Мавруд из бассейна реки Марицы на юге Балканских гор (сорт Кадарка); из красного Муската производят полусладкое вино Мискет. Лучшие красные вина – из сорта Каберне Совиньон.

Белые вина производят в основном на востоке страны. Местный сорт Димиат дает сухое белое вино со слабым характером, для получения же приятных сухих или сладких белых вин используют сорт Ркацители.

В вине глотка ищет облегчения, малодушие – храбрости, нерешительность – уверенность, печаль – радости, и находят лишь гибель.

Джонсон Бен

Друзей чарки за друзей не считай, ибо они – друзья твоей чарки, а не твои друзья.

Кей-Кавус

Под плохим плащом нередко скрывается хороший пьяница.

Сервантес

Бразилия

История виноделия и виноградарства Бразилии начинается в XVII веке, когда миссионеры-иезуиты завезли первую лозу, но успех пришел к бразильским виноградарям лишь в XIX веке с приездом итальянцев, привезших с собой американский гибрид – Изабеллу, которая хорошо адаптировалась к местным условиям.

Сегодня в Бразилии производят все типы вин – красные, белые, розовые и игристые. Это ординарные вина, но их качество постоянно улучшается. Лучшие красные вина производят из сортов Барбера, Бонарда, Каберне Фран, Сира и др. Для производства белых вин (Треббиано, Малмси, Рислинг) используют лозы vinifera.

Венгрия

Климат Венгрии очень подходит для виноградарства. Жаркое лето с небольшими осадками, мягкая и влажная осень благоприятны для грибка Botrutis. Распространены сорта винограда Гарс Левелю, Желтый Мускат, Фурминт, Кадарка, Пино Нар и Мерло.

Самым известным венгерским вином является белый Токай. При производстве Токая к суслу из обычного винограда добавляют пасту из винограда с благородной плесенью. Гроздья винограда с благородной плесенью («ассу») дробят, превращая в пасту, и помещают в 35-литровые контейнеры («путонь»). Количество контейнеров, добавляемых к суслу, определяет, насколько сладким будет вино. На этикетках обычно указывают, сколько контейнеров было добавлено. Самым сладким является Токай Ассу 6-Путоней, но оно встречается очень редко, поэтому традиционно эта роль отдается Токай Ассу 5-Путоней.

Самое редкое и самое дорогое из Токайских вин, Эссенцию, делают из сока винограда с благородной плесенью, давая ему бродить в течение многих лет, и продают только на аукционах. Современные виноделы используют Эссенцию для обогащения Токая Ассу, и тогда оно называется Токай Ассу Эссенция.

Но в Венгрии производят не только Токай. Так, на экспорт идет красное вино Бикавер (Бычья кровь), изготавливаемое из винограда Кадарка, Пино Нуар и Мерло; белые вина Олас Рислинг, Эгри Леаника, а также ароматные белые столовые вина – вот далеко не весь перечень вин, производимых в Венгрии и любимых во всем мире.

Германия

Климат всей Германии не соответствует требованиям виноградной лозы, поэтому виноградарство и, соответственно, виноделие чрезвычайно затруднены. Немецкое вино изготавливают только в некоторых юго-восточных районах страны. Зато качество вин – всегда либо очень хорошее, либо великое. Немецкие Шпитценвейне – это великие вина, равные по категории французским белым Бургундским и Сотернам Гран Крю.

Около 90 % всех немецких вин – белые. И этому есть простое объяснение: на северных широтах не может быть хорошего красного вина. Несмотря на это, некоторые из них, например, Ассманшаузен из Рейнгау и Бадена, по праву пользуются хорошей репутацией.

Виноградники Германии располагаются по берегам рек, вдоль Рейна и его притоков Мозеля, Майна и Неккара. Крупные реки оказывают влияние на температуру и климатические условия. Без их влияния большая часть земель была бы вообще не пригодна для виноградарства. Каждое изменение погоды оказывает прямое влияние на качество урожая, и ни один год не бывает похож на другой. В удачные годы виноград созревает поздно и полностью, в неудачные годы он не успевает созреть, поэтому из него делают игристое вино, называемое «Сект».

Все немецкие вина относительно некрепкие, несладкие, ароматные и обладают характерным вкусом (чаще всего цветочным).

Самые приятные немецкие вина производят из рислинга, около 1/4 всех немецких лоз относятся к типу рислинг; другие распространенные сорта – Мюллер Тургау (30 %) и Сильванер (15 %). Значительно меньшие площади занимают сорта Рулендер (Пино Гри), Вейссер Гутедель (Шасла), Кернер, Шейребе, Эльблинг. Еще меньшее значение имеют сорта винограда, используемые для производства красного вина: Блауер Португизер, Блауер Троллингер и Блауер Шпэтбургундер (Пино Нуар).

Вкус немецкого вина зависит от виноградника, от условий года, от месяца сбора урожая, даже от бочки. Но все-таки решающим является регион, где вырос виноград. Самыми известными являются регионы, производящие качественные вина: Рейнские и Мозельские вина. Некоторые любители могут отличить вина Франконии от вина Палатината или от вина Штейна, другие – опознают сухие вина Бадена, но только специалист может хоть что-то сказать о винах, производимых в Аре, Хессише Бургштрассе или Миттельрейне.

Для того чтобы упорядочить всю винную продукцию, немецкие власти разделили все винодельческие области на 11 регионов: 7 из этих регионов производят Рейнские вина, 1 – Мозельские, 3 – достаточно разнохарактерные вина.

Немецкое виноделие является современным, охотно использующим нововведения и ищущим пути к максимальному производству и минимальному риску. В Германии очень строгие требования к тому, что разливается по бутылкам, на этикетках должна быть максимальная информация о содержимом.

Так, по закону о вине, принятому еще в 1879 году, **Немецкое Столовое Вино** должно иметь не менее 8,5 % спирта и должно состоять из вин, поступивших из определенных винодельческих регионов (иначе оно будет называться «Столовое вино»). Немецкое Столовое Вино должно соответствовать законам о чистых продуктах и описаниях товара, которые очень строги.

На этикетке будет написано «Немецкое Столовое вино» + Наименование зоны происхождения вина. Таких зон всего пять: Рейн, Мозель, Майн, Неккар и Оберрейн.

Но вообще-то столовые вина в Германии производят в очень небольших количествах (всего 5 % от общего количества произведенного вина).

Выше столового вина стоит **Квалитетсвейн** (Качественное вино из определенных регионов, **QBA**). «Определенным регионом» может быть один из 11 официально установленных винодельческих регионов.

Чтобы вино было признано Качественным, оно должно соответствовать всем требованиям региона в отношении сорта винограда, посадки, продуктивности и спиртового содержания, должно пройти лабораторный тест на содержание спирта, сахара и кислоты, а затем – профессиональный дегустационный тест. Вино должно набрать не менее 11 очков из 20 возможных в каждой позиции: за цвет, запах и вкус. Если же хотя бы по одному из показателей представленный продукт наберет менее 11 очков, то он поступит в продажу под маркой Немецкое Столовое Вино. Винам, которые прошли анализы и дегустационный тест,

присваивается официальный контрольный номер. На их этикетках должно быть указано «Качественное вино» или аббревиатура QBA, название региона происхождения и контрольный номер. Часто указывают год сбора урожая, может быть упомянут сорт винограда (если основной сорт составляет более 85 %), также может быть указано название определенного виноградника или определенного региона, а также имя винодела, боттлера или экспортера.

Самый высокий ранг немецких вин – **Качественные вина с Отличием** (Квалитетсвейн мит Предикат) или **QmP.** Эти вина должны поступать только из одного района внутри одного региона и часто поступают только с одного виноградника в каком-нибудь определенном районе. Такое вино должно содержать 10 % спирта без добавления сахара в процессе брожения, но его можно подслащивать определенным количеством неперебродившего виноградного сока, который должен происходить из того же виноградника, относиться к тому же сорту винограда и году урожая. Его добавляют в бутылки и хранят так, чтобы вино не забродило снова.

Вина QmP должны пройти тот же самый тест, что и вина QBA, и получить, как минимум, 13 очков из 20. Отличие является одной из пяти степеней качества, каждая из которых требует своего количества очков.

Кабинетт – вино, произведенное из винограда, собранного в обычное для сбора урожая время; это легкое сухое вино, хорошо сбалансированное, с резко выраженными характерными для своего типа особенностями.

Шпэтлезе – вино, изготовленное из винограда позднего сбора, когда он уже полностью созрел. Такое вино получается более богатым, более полным, более крепким, и стоит оно дороже.

Ауслезе – вино из специально отобранных самых спелых и самых здоровых гроздьев винограда. Такие вина бывают даже крепче, чем вина Шпэтлезе.

Бееренауслезе – вино, приготовленное из ягод, отобранных с гроздьев позднего созревания. Такое вино готовят только в благоприятные годы, когда виноград поражает благородная плесень. Содержание натурального сахара в нем настолько высоко, что даже в перебродившем вине остается много сахара. Полученное вино бывает очень сладким и более крепким, чем другие вина.

Трокенбееренауслезе – вино, изготовленное из почти совсем увядших ягод, отобранных с гроздьев винограда позднего сбора. Чем дольше ягоды остаются на лозе, тем лучшим по качеству, но

меньшим по количеству становится содержимое каждой ягоды. К декабрю, а иногда и к январю, ягоды становятся почти сухими, как изюм. Собранные гроздья раскладывают на столе и самые лучшие ягоды отрезают одну за одной. Это очень дорогостоящий процесс (в 20 раз дороже, чем изготовление вина Кабинетт), но результат того стоит: получается яркое, энергичное вино.

Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе являются великими винами Германии. Это исключительные вина, одни из самых дорогих в мире. Это вина для знатоков, которые пьются по особому случаю. Их можно пить молодыми, но совершенства они достигают лишь через 15–20 лет, а храниться могут почти вечно. Шпэтлезе и Аус-лезе требуется 5—10 лет для дозревания в бутылках. Кабинетт восхитителен и в молодом возрасте, но полностью раскрывает свои достоинства лишь через несколько лет.

По закону, на этикетках вин QmP стоят слова Квалитетсвейн мит Предикат или просто QmP, название вина, например Шпэтлезе или Кабинетт, регион происхождения и контрольный номер, может быть указан год сбора урожая, район происхождения, виноградник, сорт винограда, а также имя винодела, боттлера или экспортера.

Греция

В Греции – сухой жаркий климат, смягчаемый близостью моря, скудная почва, состоящая из мела, вулканической породы и булыжника. Все эти условия позволяют успешно развиваться виноградарству.

Характерными для Греции являются заурядные, но добротные красные и белые вина, которые употребляются внутри страны.

Самым большим и важным винодельческим районом Греции является Пелопоннес. Здесь производят красное вино: вино Немея, которое имеет почти черный цвет; крепкое сладкое десертное вино Мавродафна; белое Мускатное вино из Патроса, Мантиния из Аркадии.

Пелопоннес поставляет самое лучшее греческое вино – Ретсина, вино с отчетливым вкусом сосновой смолы и запахом скипидара. Ретсина может быть белым или розовым вином.

Много пить и не быть пьяным свойственно и мулу.

Аристипп

Юноша! Скромно пируй и шумную Вакхову влагу

С трезвой струею воды, с мудрой беседой мешай.

Ион Хиосский

Народные древнегреческие песни

Эйресиона

Смоквы приносит.
И сдобные булки
Нам Эйресиона,
Светлого меда в горшке
И масло для умащения.
Добрую чару вина, —
Угостился и спи.
опьяненный.

Дионису

О, гряди, Дионис благой,
В храм Элей,
В храм святой.
О, гряди в круг харит,
Бешено ярый.
С бычьей ногой.
Добрый бык.
Добрый бык!

(перевод Я. Голосовкера)

В северных греческих провинциях (Фессалия, Македония, Фракия) производят красные вина хорошего качества.

Греческие острова производят около 20 % всего вина страны. Особенно отличаются острова Крит и Самос, стоит также отметить крохотный островок Фера, прославившийся благодаря своим очень крепким кисловатым винам.

Израиль

Израиль – молодое государство, но винодельческие традиции

его жители сохранили с древнейших времен. Им приходится бороться с не совсем подходящим для виноградарства климатом, но израильтяне – народ упорный и трудолюбивый, сегодня они используют современное оборудование для того, чтобы справиться с проблемами, и стараются расширить ассортимент производимого вина.

Под виноградниками заняты земли на склонах горы Кармель, на северном берегу Галилейского моря, на плоских равнинах восточнее Яффы и Тель-Авива и окраины Беэр-Шевы на границе с пустыней Неджев на юге.

В последнее время традиционное пристрастие к сладким красным десертным винам меняется в сторону легких сухих красных и белых столовых. Лучшие вина в Испании сегодня производят в Риохе. Лучшие красные вина Риохи ароматные, легкие, хорошо сбалансированные, с коричневым оттенком от долгого пребывания в бочках.

Основным сортом винограда в Риохе является Темпранильо, способствующий приобретению хорошего кислотного баланса; сорт Гренаш повышает уровень спиртового содержания; Мацу ело отдает танин, что повышает продолжительность «жизни» вина; а виноград Грасьяно передает свой аромат.

Большинство вин Риохи – купажные. Дата сбора на этикетке указывает на год, когда был собран виноград, преобладающий в вине. Но некоторые из высококачественных вин «ресерва» – это вина одного года урожая, собранного в удачный год. Чтобы вино получило статус «ресерва», вино должно быть вьщержано в винном погребе 6 лет или больше, а вину «гран ресерва» для этого потребуется как минимум 8 лет.

В центре страны лежит огромная равнина Ла Манча. Именно здесь производится самое большое количество вина в Испании. Из сортов красного винограда преобладают Сенсибель, Монст-рель и Тинторея, а наиболее распространенным сортом белого винограда является Лерен. Большинство производимых здесь вин – красные, это здоровые вина для ежедневного употребления, пьют их молодыми.

Южная Испания славится своими хересовыми виноградниками, винами Монтилья и Малага.

Вина Монтилья очень похожи на Херес, но виноград, из которого их делают, растет в более жаркой местности, от чего вина получаются с естественной крепостью (16 %). Если такое вино предназначено для экспорта, его обычно не крепят.

Малага (прежде называлась «Горное Вино») – сладкое вино темного цвета, получаемое из винограда Москатель и Педро Хименес. Как правило, это вино производят там же, где вырос

виноград.

Италия

Италия занимает первое место в мире по экспорту вина и второе – по его производству (после Франции). Красные и белые, сухие и сладкие, крепленые и игристые – вот ассортимент итальянских виноделов на протяжении более 3000 лет. И лишь с 1963 года, когда правительство Италии взяло на себя контроль за качеством производимых вин, существенно изменились технология и сами вина. Теперь вина, в соответствии с правительственными стандартами, почти аналогичными французской системе Контролируемых Наименований, содержат на этикетках надпись «Деноминационе ди Ориджине Контроллата» (DOC), более тонкие вина «Деноминационе ди Ориджине Контроллата е Гарантита» (DOCG); в эту категорию входят великие итальянские вина Бароло, Барбареско, Вино Нобиле ди Монтепульчиано и Брунелло ди Монтальчино. Сравнительно недавно была введена новая категория «вини типичи» – эти вина несколько хуже французских «вэн де пэи». Вина, не отвечающие стандартам DOC, или «вини типичи», продают как столовые вина («вино ди тавола»).

Итальянские вина, как правило, не предназначены для долгого хранения. Большинство из них должны быть выпиты свежими в течение года. Они хорошо утоляют жажду, гибкие и ароматные, часто – с землистым привкусом.

На северо-востоке Италии производят легкие вина – белые и красные. Их производят из французских сортов винограда Мерло, Каберне Фран, Пино Нуар, Пино Гри, Совиньон Блан и итальянского сорта Венето, из которого делают экспортные вина: красные Бардолино и Вальполичелла и белое Соаве.

Пьемонт расположен на севере Италии и является родиной самого благородного сорта винограда страны – красного винограда Неббиоло, из которого готовят великие вина Бароло и Барбареско (соответствуют наименованию DOCG), Гаттинара и Карема. Менее известные сорта вин, но не менее приятные на вкус, производят из винограда Барбера, Дольчетто и Гриньолино.

Белые вина Пьемонта, приготовленные из ви– нограда Кортезе, и сладкое игристое вино Асти Спуманте, полученное из Муската, также известны всему миру.

В Ломбардии из сорта Неббиоло производят игристые вина по шампанскому методу и обычные белые вина – из немецких и французских сортов.

В районе Трентино-Альто Адидже готовят красные вина из сортов Каберне и Мерло и белые вина из сортов Сильванер, Рислинг и Геворцтра-минер.

Тоскана известна красным вином из Флоренции и Сиены – Кьянти, которое характеризуется как великолепное вино, обладающее характером и деликатностью.

Область с названием Кьянти весьма обширна и подразделяется на семь секций. *Кьянти Классико* производится большей частью из винограда Сан-джовезе, считается лучшим и соответствует требованиям DOC. Однако в каждом районе существует много виноделов, и даже экспертиза определит скорее качество Кьянти, чем его точное происхождение.

До введения законодательства DOC в Италии производили несколько сортов белого вина Кьянти, теперь же вина Кьянти должны быть красными.

В Тоскане производят и вина DOCG: богатое вкусом и ароматом Брунелло ди Монтальчино (делают из винограда Брунелло, называемого еще Сан-джовезе Гроссо) и мужественное и хорошо сбалансированное вино Нобиле ди Монтепульчиано (делают из винограда Санджовезе).

Самое известное белое вино Тосканы, имеющее ранг DOC, – Верначча ди Сан Джиминьяно – приятное на вкус сухое мягкое вино.

Умбрия, центральная провинция Италии, поставляет бледно-золотистое вино, получаемое из сорта винограда Треббиано Тоскано, и называется Орвието. Раньше это было вино с мягкой сладостью, но теперь оно стало сухим с цветочным ароматом и легким привкусом горечи.

Эта же провинция дает и тонкое «вин санто» («святое вино») – разновидность десертного вина. Его получают из винограда, который увяливают на соломе с момента сбора урожая до следующей Пасхи (отсюда и название). «Вин санто» держат в бочках пять лет, после чего оно приобретает сладкий медовый вкус и глубокий желтый цвет.

С холмов Альбано близ Рима поступает самое известное белое итальянское вино Фраскати. Оно может быть сладким, полусладким или сухим (чаще всего – сухим), пьют его молодым.

Статус DOC имеют многие вина, произведенные на итальянских островах. Так, на юге острова Сицилия производят вина сладкие, белые из Муската, а на западе – Марсалу, самое известное итальянское крепленое вино

С острова Сардиния поступают десертные вина, полученные из Муската; белое сухое, чуть кисловатое вино Нурагус ди Кальяри (из винограда Нурагус); жесткие и темные «вини нери»

(черные вина); богатое десертное вино Мальвазия ди Боза – его иногда крепят.

Кипр

История виноделия Кипра насчитывает 4000 лет. Вина Кипра упоминаются в Библии и поэмах Гомера. Большинство вин Кипра – очень хорошие. Это обычные столовые вина – крепкие, темно-красные, розовые, полуигристые белые, вина типа хереса и сладкое десертное вино Коммандария. Традиционными сортами винограда являются белый Ксинистери, черный Маврон и ароматный Александрийский Мускат, но в последнее время на Кипр были завезены европейские привитые лозы.

Красные вина занимают $^3/_4$ всего производства вина Кипра. Это темные вина с высоким содержанием танина Розовое вино, называемое еще «коккинели», обычно бывает глубоко окрашенным, совершенно сухим, с высоким содержанием спирта.

Белые вина не пользуются на Кипре большим успехом, т. к. они получаются безвкусными, с низким содержанием кислоты и быстро прокисают.

Десертное вино Коммандария на Кипре делали в течение многих веков, но сегодня это вино массового производства и не очень высокого качества, приятное на вкус, но не более того. Вино же, изготавливаемое традиционным способом, выдерживают во врытых в землю амфорах как минимум 30 лет. Настоящее тонкое выдержанное вино Коммандария бывает цвета красного дерева или янтаря, обладает концентрированным вкусом и запахом и содержит почти 25 % спирта.

Лихтенштейн

Это маленькое княжество расположено между Австрией и Швейцарией. Вина здесь производят всего 800 гектолитров в год для собственных нужд. (Для сравнения: в Италии в год производится около 70 млн гектолитров вина, во Франции – 75 млн гектолитров.) Большую часть вина получают виноделы из виноградников, расположенных близ столицы Вадуц. Легкое красное, почти розовое вино Вадуцер делают только из винограда Пино Нуар. Подобные ему вина производят и в городках Бальцерс, Тризен и Шан и называют их по месту происхождения.

Люксембург

В Люксембурге производят только белые вина, большей частью потребляемые на месте или (в небольшом количестве) экспортируемые в Бельгию. Они ароматные, с достаточным содержанием кислоты, не крепкие, пьют их молодыми. Традиционными сортами винограда являются Пино Блан, Пино Гри, Рислинг, Сильванер и Траминер. Правительство контролирует поизводство вина еще со времен первой мировой войны, поэтому качество люксембургских вин всегда стабильно высоко. Самые качественные тонкие вина на этикетках гордо несут надпись «Аппелласьон Комплет» (Полное Наименование), а иногда – «Аппелласьон Контроле» (Контролируемое Наименование), и обязательно – год сбора урожая.

Мадейра

Виноградари обосновались на Мадейре около 500 лет назад. Основные сорта винограда – белые: Боал, Вердия, Мальвазия Рислинг (местное название – Серсиаль).

Природные вина Мадейры содержат много кислоты и имеют грубоватый вкус. В настоящее время около $^1/_3$ объема вина на острове крепят и отправляют на экспорт.

Крепить Мадеру начали в XVIII веке с помощью бренди. Вино получалось грубым. Но в процессе перевозки вина выяснилось, что после долгих морских перевозок оно становится лучше: движение и тропическая жара ускоряют его созревание и придают Мадере ее «горелый» вкус.

Более низкими по качеству винами являются Ресерв и Каррент. Мадеру Каррент разливают по бутылкам и продают через пять лет, другие вина могут зреть до разлива по бутылкам 10, 15, 20 лет или даже больше.

На большинстве этикеток вин Мадеры указаны имя виноторговца и название сорта винограда, из которого вино было получено, но в настоящее время эти имена и название служат, скорее, показателем уровня сладости вина или его стиля, чем показателем того, что оно было изготовлено из этого сорта винограда.

Марокко

Виноделие в Марокко началось после второй мировой войны, когда было посажено большинство его виноградников. Правительство страны строго следит за качеством производимого

вина и вкладывает большие средства в развитие винной промышленности. Виноградники Марокко занимают территорию 55 тыс. гектаров и дают в среднем 1 млн гектолитров вина в год. Половина продукции употребляется в стране.

В этой стране производится красное, розовое и белое вино. Самым лучшим является красное вино, приготовленное из сортов Кариньян, Сенсо и Гренаш. Эти вина получаются полными, имеют глубокий цвет и тонкий аромат.

Хорошей репутацией пользуются и молодые розовые вина, особенно произведенные в районе Уджды. Очень хорошее вино – Гри де Булауан, которое делают к югу от Касабланки.

Новая Зеландия

Виноград начали сажать в Новой Зеландии в 1840 году, но производство вина освоили лишь к 60-м гг. нашего века. Главными сортами белого винограда являются Гевюрцтраминер, Мюллер Тур-гау, Пино Гри, Шардонне, Шасла, Шенен Блан. Красные вина получают в основном из сортов Каберне Мовиньон, Пинотаж и Пино Нуар.

Самые важные винодельческие районы находятся на Северном острове. Это – залив Повети, Южный Окленд, залив Хок. На южном острове выделяют район Марлборо.

Вина высшего качества в Новой Зеландии изготавливают из винограда, выросшего в одной местности, а средние и низкосортные вина получают преимущественно из смеси сортов винограда, растущего в разных областях. Местный стиль вина еще не успел сложиться.

Португалия

В Португалии производят красные, розовые и белые вина, но красного вина делают намного больше, чем всех остальных. Самым знаменитым португальским экспортным вином является Портвейн, но его производство в общем объеме страны является весьма незначительным.

Портвейн производят в регионе Дору. Кроме этого района есть еще 6 винодельческих регионов (Буселаш, Дан, Каркавелош, Колареш, Миньо и Сетубал), а вина, качество которых соответствует стандартам данных регионов, имеют «Наименование по происхождению».

В районе Буселаш делают свежие сухие белые вина, которые

идут на экспорт. Гористый район Дан производит хорошие белые сухие вина, которые следует пить молодыми, и красные вина, глубоко окрашенные и терпкие, которые с возрастом становятся лучше. В винодельческой местности Миньо делают «Винью верди» (зеленые вина), которые составляют примерно 25 % винной продукции Португалии. «Зелеными» их называют из-за молодости и кислоты, по цвету же они чаще всего красные. При хранении зеленые вина теряют свежесть и шипучесть. Поэтому пьют их через год после сбора урожая.

Четыре винодельческих района (Буселаш, Каркавелош, Колареш и Сетубал) сконцентрированы вокруг Лиссабона. В последнее время они значительно уменьшились в размерах и потеряли изрядную долю своего значения в винной промышленности страны. Самым значительным из них является Сетубал, где делают крепленое десертное вино Мушкател ди Сетубал из белого винограда Мушкател. Заслуживают внимания также красные вина Периквита, Пасмодош и Камарате.

Румыния

Румыния производит вина уже около 3 тыс. лет. Виноградники занимают около 300 тыс. гектаров, ежегодно здесь производится около 7 млн гектолитров вина.

Два региона, производящих самые тонкие белые вина, находятся на противоположных концах страны. На северо-востоке, в Трансильвании, растут сорта белого винограда Вельшрислинг, Мускат, Оттонель, Траминер и Фетяска.

На юго-востоке, на плато Добруджа находится винодельческий регион, который производит десертный Мускат, известный как Мурфатлар.

Главные винодельческие регионы Румынии находятся к юго-востоку от Карпатских гор. На востоке, в провинции Молдова производят белое десертное вино Котнари, напоминающее венгерский Токай, а на юге производят разнообразные красные и белые вина. Города, близ которых изготавливают эти вина, дали им названия: Одобешти, Коешти, Панчу, Никорешти. В этой местности растут классические сорта: Каберне Совиньон и Пино Нуар и местные сорта: белая Фетяска, Грасэ, Тэмыйноасэ (Мускат).

Экспортные вина производят из винограда, выросшего на юго-восточных холмах у подножия Карпатских гор. Это достаточно крепкие вина, особенно сделанные из винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран и Пино Нуар.

США

США производят около 13 млн гектолитров вина в год. За пределами Европы только Аргентина превосходит Соединенные Штаты. Но зато качество производимого вина в США выше, чем в Аргентине.

Виноделие в этой стране берет истоки еще в XVII веке. Сладкие вина, изготавливаемые миссионерами для причастия, пользовались популярностью до начала XX века. Не без трудностей развивалась американская винная промышленность, пришлось виноградарям бороться с непогодой и филлоксерой, а с 1918 по 1933 год, когда поправкой к Конституции американцам было запрещено употреблять спиртные напитки, за исключением лекарств или во время причастия, целое поколение лишилось возможности развить свой вкус к вину.

Прогресс в производстве и потреблении вина в США наблюдается после окончания второй мировой войны.

Основным местом произрастания лоз является Калифорния. Здесь же готовят качественное вино. Почти все лучшие вина продают под наименованием сорта винограда в качестве сортового вина. По закону, вино в бутылке должно содержать не менее 15 % винограда того сорта, что указан на этикетке, но большинство виноделов используют почти 100 % винограда одного сорта.

Калифорния известна белыми винами Шардонне и красными винами Каберне Совиньон. Популярны и немецкий рислинг (его называют «Йоханнисберг рислинг») и Совиньон Блан («Фюме Блан»). Из особенных сортов здесь растет Цинфандель, сорт, растущий только в Калифорнии. Вина из этого винограда пряные, с потрясающим разностильем: это и легкие вина «калифорнийские Божоле», которые нужно пить молодыми; это и толстые, терпкие вина, требующие выдержки в течение многих лет, и сладкие вина Цинфандель, которые получают из увяленного винограда позднего сбора.

Кроме Калифорнии, виноград возделывают в штатах Вашингтон, Орегон и Айдахо. Они расположены на той же широте, что Франция и Германия, но холодное океанское течение делает их климат менее благоприятным, лишь долгие солнечные дни способствуют медленному созреванию винограда и накоплению в нем хорошей кислотности.

Турция

Винодельческим традициям Турции уже более 8 тыс. лет, но в VIII веке эта страна приняла ислам, и виноделие было запрещено. Только в результате реформ 1920–1930 гг. ислам перестал быть государственной религией, и виноделие начало возрождаться. Сегодня винная промышленность развивается быстрыми темпами, используются передовые технологии, поэтому потенциал виноделия очень велик.

Пока виноградари выращивают в основном местные лозы, но все большее распространение получают европейские сорта Пино Нуар, Рислинг и Шардонне.

Производят в Турции все типы красных и белых вин, но ни одно из них не является высококачественным, хотя многие здоровые и надежные.

Лучшие турецкие вина делают в центральной Анатолии, Фракии, в районе Красного и Эгейского морей.

Самые известные вина – Бузбаг, красное крепкое вино, и Текирдаг, сладковатое белое вино, полученное из винограда Япынджак.

Франция

Франция исстари считалась центром виноделия в мире как по количеству производимых вин, так и по ассортименту.

Почти вся земля во Франции занята виноградниками, которые занимают около 1 215 000 гектаров. В год во Франции производится около 75 млн гектолитров вина. Может показаться неожиданным, что при таком большом количестве производимого вина Франция еще импортирует в два раза больше вин, чем экспортирует. Трудно представить, но тем не менее это факт: объем винной продукции не покрывает полностью потребление внутри страны. В основном импортируются вина из Италии и Испании. Импортируют преимущественно крепкие вина, которые смешивают с местными винами перед розливом в бутылки, чтобы довольно безвкусные вина массового производства сделать более сильными и крепкими.

Все изобилие производимого вина держат под контролем чрезвычайно сложные законы о вине при помощи системы идентификации вин в соответствии с местом их происхождения.

Около 80 % всего производимого вина является столовым, т. е. не обладает достаточно отчетливыми особенностями, чтобы иметь право на местное Наименование по происхождению, но эти вина – приятное питье на каждый день.

Лучшее французское вино классифицируется следующим

образом: хорошее вино – выдающееся вино – очень-очень хорошее вино – perlus ultra-Гран Крю.

Главными винодельческими регионами являются Бордо, Бургундия, Шампань, долина Луары, долина Роны и Эльзас. Но этот список будет неполным без упоминания менее значимых, но не менее важных регионов: Жюрансон, Руссильон, Лангедок, Бержерак, Прованс, Савойя и Юра.

Бордо. В регионе Бордо вино делают уже XX веков, особенно нравилось оно англичанам, которые до сих пор называют его «кларет». Первоначально это было очень легкое прозрачное красное вино, но со временем вина Бордо стали гораздо темнее.

> *Вино, если его пить не в меру, и неблагоразумного и мудрого человека делает одинаково легкомысленным.*
> *Добрые речи ведите, за чашей веселою сидя,*
> *И избегайте душой всяческих ссор и обид.*
>
> *Феогнид*

Все красные вина Бордо – сухие, в ассортименте красных вин Бордо все категории: легкоте-лые и терпкие, добротные, здоровые и несложные, мускулистые и грубые, тонкие и сложные, очень глубокие и возмужалые. Избранные вина Бордо могут быть все еще свежими и энергичными через 40–80 лет, а иногда и через 100 лет.

Преимущественно в этом регионе выращивают красный виноград Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. Самые тонкие красные вина происходят из четырех районов Бордо: Медока, Грава, Сент Эмильона и Помероля.

Белое Бордо может быть как сухим, так и приторно сладким (Сотерн, Барсак). Самые известные в Бордо белые сорта винограда – Семильон и Совиньон Блан. Большое количество мягкого, легкого белого сухого вина производится в районе Бордо Антр Де Мер. Некоторые сухие белые вина производятся в Граве, а великие сладкие белые вина – в Сотерне, Сент-Круа де Мон и Лупиаке. В этих районах существует подразделение на коммуны или деревни. Внутри региона Бордо всего около 40 различных Наименований по определению. Самые скромные названия имеют широкую географическую принадлежность (например, Бордо); вина более высокого качества, родом из подразделений региона, могут ограничиться своими наименованиями (например, Сент Эмильон или Медок), относящимися к региону Бордо. Самые лучшие вина могут носить этикетки с наименованием одной коммуны (например, Пойяк или Марго).

Внутри районов с Наименованиями расположены индивидуальные винодельческие хозяйства, называемые «шато». Около 200 лучших шато получили официальный ранг за превосходный вкус их вин. Такая классификация – оценка индивидуальных виноградников – является отличительной чертой виноторговли в Бордо.

Самая известная классификация – это классификация 1855 года, созданная для вин Медок и Сотерн. В 1953 году были классифицированы вина Грава, а в 1954 – вина Сент Эмильона.

Вина Бордо часто требуют достаточно большого времени для созревания, причем нельзя подталкивать этот процесс. 10 лет – это обычный срок, по прошествии которого классифицированные вина шато урожаев благоприятных лет можно пить.

Неклассифицированные вина большинства основных наименований Бордо легкие и хорошо пьются в лучшем своем возрасте (около года).

Бургундия – старинная французская провинция, родина знаменитых вин Шамбертен, Кортон, Кло Вужо, Романе-Конти, Монтраше. Бургундия фактически является самым северным регионом мира, способным производить великие красные вина. Величайшие бургундские вина получают со строго определенных виноградников, поэтому они достаточно редки. В Бургундии 4 основных винодельческих района: Кот д'Ор, Кот де Нюи, Кот де Бон, Шабли, а также районы Шалонне, Маконне и Божоле.

Сорта красного винограда: Пино Нуар, Пино Беро, Пино Гри, Гаме; белого – Алиготе, Пино Блан, Шардонне. Получают вино разными способами, но в основном красные вина находятся в бочках от 16 до 18, а иногда до 24 месяцев, а великие белые вина разливают самое большее через 18 месяцев.

Система Контролируемых Наименований в Бургундии имеет 5 степеней классификации.

1. Существует 4 наименования, которые можно отнести к винам, изготовленным в любой части Бургундии.

Бургонь – самое известное из этих наименований, может быть белым, изготовленным из винограда Шардонне, или красным, изготовленным из винограда Пино Нуар. розовым или кларетом (Пино Нуар).

Бургонь Алиготе – освежающее белое вино, производимое из винограда Алиготе или с добавлением Шардонне.

Бургонь Пасстурген – может быть красным или розовым, может быть получено из смеси различных сортов Пино и Гаме, но должно содержать как минимум 1/3 винограда Пино.

Бургонь Гран Ординер и Бургонь Ординер – могут быть красными, розовыми или белыми, для их производства можно

использовать любой виноград, разрешенный для производства бургундских вин. Встречаются редко.

Бургонь Муссо обычно делают из вина той же категории по шампанскому методу. Теоретически оно может быть белым или розовым, но на практике это всегда белое вино.

2. Региональные Наименования обозначают вино лучшего качества. Так, вина Божоле или Божоле Сюперьор могут быть изготовлены в любом месте Божоле, а вот вина Божоле-Виллаж могут быть изготовлены только в некоторых коммунах северной части Божоле.

3. Названия коммун указывают на более высокое качество вина. Некоторые коммуны присоединяют названия своих знаменитых виноградников к названию коммуны. Таким образом, селение Жевре, например, получает название Жевре-Шамбертен.

4–5. Самые тонкие вина классифицируются двумя категориями: Премьер Крю и Гран Крю. Бургундских Премьер Крю существует более двухсот, а Гран Крю – более тридцати. Премьер Крю носит название своей деревни, за которыми написано «Премьер Крю». Иногда после названия деревни пишут название виноградника, где было получено вино. Вина Гран Крю принадлежат к самой высокой категории, на их этикетках указывают только название виноградника. Отличить вина Премьер Крю от Гран Крю можно только при твердом знании названий деревень и виноградников.

Виноградники Кот дю Рон – самые старые во Франции – простираются от Авиньона до Вьены на 225 км и делятся на две области: северную и южную.

В северной области Роны самые лучшие вина – Кот Роти, Корна, Сен Жозеф и Эрмитаж, а самый популярный сорт винограда – Сира, из него получают полнотелые вина с настойчивым букетом, которые требуют долгой выдержки.

На юге виноградари больше любят сорт Гренаш. Его используют для изготовления ординарных вин с основными Наименованиями Кот дю Рон, если же его смешивают с виноградом других сортов, то полученные вина имеют Наименование Шатонеф-дю-Пап.

Из белого винограда Вионье получают очень ценные белые вина – Кондре и Шато Грилле.

Виноградники Роны дают более 1 500 000 гектолитров вина. Чаще всего они носят Наименование Кот дю Рон; Наименование Кот дю Рон Виллаж очень почетно, поэтому его имеют только 17 коммун. Лучшие вина Роны имеют свои индивидуальные Наименования. Так, на севере самыми достойными считаются Кот Роти, Кон-дре, Сен Жозеф и Эрмитаж (великолепны красный

Эрмитаж, сухой белый Эрмитаж, зато Кроц Эрмитаж более грубые и менее тонкие, чем другие вина этого же Наименования), а на юге – Шатонеф-дю-Пап, которое можно пить в возрасте 4–5 лет, но вершины вкуса оно достигнет только к 15 годам.

Долина Луары – четвертый по величине винодельческий район Франции. Здесь производят сухие и сладкие белые вина, сухие и полусладкие розовые вина и немного ароматных легких красных вин. Эти вина имеют ряд Наименований.

Виноградники с Контролируемыми наименованиями расположены в Пуйи-сюр-Луар и Сан-серре, где производят сухие белые вина Пйи-Фюме и Сансерр из винограда Совиньон Блан.

В окрестностях города Тура расположен большой ареал Турень с Наименованием, который производит хорошие ординарные белые, розовые и красные вина. Трем деревням разрешено добавлять свои наименования к Наименованию Турень. Это – Азеи ле Ридо, Амбуаз и Мелан.

В Турене есть несколько строго определенных Наименований, которые принадлежат самым лучшим винам Луары. Вувре – самое знаменитое из этих вин. Его делают только из белого винограда Шенен Блан, и оно может быть сладким, обычным или игристым вином. Хранить Вувре следует не менее 10 лет, жить оно может 20–30 лет или даже дольше, если оно получено из винограда великих урожаев.

Анжу – большой район с Наименованием, расположенный на западе Турени, знаменит своими розовыми винами, но здесь производят и красные вина. Самые популярные сорта винограда в Анжу – Шенен Блан и Каберне Фран. Некоторые розовые вина получают из смеси Гаме или Гросло с Каберне Фран.

Некоторые из самых тонких белых вин Анжу производят виноградники Кото де Пейон на юге Луары. Вина Боннезо и Кварт де Шом имеют категорию Гран Крю. Это сладкие, мягкие и богатые вина со спиртовым содержанием 14–15 %, дозревать они должны как минимум 10 лет.

Виноградники, расположенные в департаменте Атлантическая Луара, – это единственное место в Бретани, которое имеет Контролируемые Наименования. Общее Наименование вина в этом регионе – Мюскаде (от названия винограда). Мюскаде – это легкое сухое вино со свежим вкусом. Лучшие вина Мюскаде разливают по бутылкам, т. е. их не сливают с осадка, пока не разольют по бутылкам, чтобы сохранить их свежесть и аромат. Все вина Мюскаде должны содержать не более 12 % спирта, и пить их нужно молодыми.

Существует три Наименования Мюскаде – Мюскаде, Мюскаде Кото де ла Луар и Мюскаде де Севр-э-Майн.

Вино Гро План, получаемое из сорта Мюскаде, имеет категорию «Вино Установленного Высшего Качества» региона. Оно содержит больше кислоты, чем Мюскаде, и его также разливают по бутылкам «на осадке».

Виноградники *Шампани* находятся на самом севере винодельческих регионов Франции, и когда-то они славились своими спокойными розовыми винами, но сегодня спокойные красные и белые вина не могут называться Шампанскими, они имеют Наименования Кото Шампенуа.

Шампанское же продают под марками почти 150 торговых фирм Шампани. Делают его из сортов винограда Пино Нуар, Менье и Шардонне. Самые лучшие сорта Шампанского, самые тонкие вина производят в трех местностях: в Монтень де Реймс, в долине Марны и в Кот де Блан, причем в Кот де Блан растет только белый виноград Шардонне.

Большинство шампанских вин делают из белого и красного винограда, причем красный виноград собирают несколько раньше, чтобы цвет его кожицы не смог окрасить сок. После этого виноград быстро давят в широких неглубоких прессах. Первый наполненный суслом чан называется «кюве». После Нового года дегустаторы пробуют новое вино, стараясь найти сочетание сортов, подобное по стилю и качеству Шампанским предыдущих лет. Почти каждый год к кюве добавляют немного вина предыдущего урожая, чтобы преемственность не прерывалась. Но примерно раз в три года любая виноторговая фирма может решить, что урожай великолепен и обещает дать вино исключительного вкуса и аромата. В этом случае кюве оставляют в его первоначальном виде, а полученное вино называют вином урожая одного года. Такие вина достигают своей зрелости не менее, чем через 10 лет.

После купажа начинается вторая стадия брожения, которая длится три месяца, но чтобы получить высококачественное Шампанское, его оставляют в погребах еще на 1–3 года.

Если перед повторным брожением в вино был добавлен сахар, то такое вино называют словом «cremat».

Сладость вин можно определить по названию: Шампанское брют – очень сухое, экстра-сек – сухое, сек – сладковатое, деми-сек – немного слаще, ду – очень сладкое (встречается редко).

Розовое Шампанское производят в небольших количествах путем добавления красного вина к кюве.

Все шампанские вина рекомендуется употреблять охлажденными в ведерке со льдом и водой, т. к. теплое вино может показаться вялым и слабохарактерным, а переохлажденное не даст возможности оценить по достоинству его деликатную

структуру.

Вина *Эльзаса* часто называют немецкими винами Франции, т. к. их характер не похож ни на какие другие вина этой страны. Все эльзасские вина продаются в изящных зеленых бутылках, называемых «флейты Эльзаса», и должны быть разлиты по бутылкам в самом Эльзасе.

Виноделы Эльзаса не раз переживали тяжелые времена, связанные, как правило, с немецкой оккупацией его территории: в 1871 году в результате франко-прусской войны Эльзас был аннексирован Германией, в результате чего немецкая администрация запретила местным жителям разводить благородные сорта винограда, чтобы они не могли составить конкуренцию немецким производителям; эльзасцам разрешалось производить только дешевые вина, которые служили основой для Секта. После первой мировой войны этот район был возвращен Франции и началось восстановление виноградников, но в 1940–1944 годах немцы снова пришли на земли Эльзаса. Виноделам пришлось приложить немало усилий, чтобы к 60-м гг. выйти на мировой уровень, но им это удалось.

Характерной особенностью эльзасских вин является их цвет – белый, и то, что на этикетках чаще всего встречаются не географические названия, где вина были получены, а сорт винограда. Эти сорта делятся на благородные и обычные. Благородных сортов шесть: Рислинг, Гевюрцтраминер, Токай д'Эльзас, Мускат, Пино Блан и Сильванер. Обычные сорта: Книпперль, Шасла, Мюллер Тургау.

По закону, только вина, полученные из благородных сортов, могут носить Наименования благородных сортов. Иногда на этикетке может быть указано название виноградника, расположенного рядом с городом, в котором живет винодел, но это совсем не означает, что все вино поступило с этих виноградников. Самыми известными такими участками являются Аммершвир, Барр, Бергхайм, Гебвиллер, Кайзерсберг, Кинцхайн, Рибовилле, Риквир и Эгисхайм.

Иногда на этикетках называют отдельные виноградники (Кеферкопф, Ле Ранген, Пфирсиберг, Шоненберг, Шпорен – всего около тридцати), при этом все содержимое бутылки должно происходить только из этого виноградника.

Такие слова, как Гран Ван, Гран Крю, Гранд резерв. Резерв Эксепсьоннель, указывают на качество и означают, что вино содержит более 11 % спирта. Кюве Спесьяль и Резерв означают купаж.

Чили

Чилийские вина – лучшие в Южной Америке. А лучшие вина производят в районе Аконкагуа, долинах рек Майпо и Мауле. Первые лозы были посажены французскими переселенцами, которые и научили чилийцев изготавливать качественные вина. В настоящее время придерживаться высоких стандартов чилийцам помогает исключительно строгий правительственный контроль.

В основном в Чили готовят красные вина из сортов винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пико Нуар. Сухие белые вина получают из винограда Совиньон Блан и Семильон. Выращивают и виноград Рислинг, но вина из него чилийцы стремятся сделать более крепкими и более сухими, чем в Европе.

Многие вина идут на экспорт. К ним предъявляются особенно строгие требования. Так, белые вина должны содержать не менее 12 % спирта, а красные – не менее 11 %, возраст каждого тонкого вина – как минимум, один год. В соответствии с возрастом вина классифицируют по 4 категориям: Курант – 1 год, Спераль – 2–3 года, Резерв – 4–5 лет, Гран Вино – 6 и более лет.

Швейцария

Швейцария – небольшая, гористая страна, тем не менее виноградники в ней занимают площадь в 12 тысяч гектаров. Самые важные винодельческие районы расположены в южных кантонах страны, вдоль течения Роны.

В Швейцарии 19 кантонов, и в большинстве из них изготавливают вина, но их редко экспортируют.

Примерно 40 % швейцарского вина производят в кантоне Во, расположенном у северных берегов Женевского озера. Любимыми сортами здесь являются виноград Шасла и Пино Нуар, из них получают легкое сухое вино красного и розового цвета, а также делают полуигристые вина.

Южная Африка

В XVIII веке Южная Африка была известна как производитель крепкого сладкого десертного вина Констанция, но винная промышленность продвинулась вперед с созданием в 1918 году Ассоциации Винодельческих Кооперативов. Теперь ассоциация контролирует производство вина и его качество. Печать вина по Происхождению гарантирует подлинность этикетки, где указывают место происхождения вина, его сорт и год сбора урожая. Лучшие вина поступают из региона, который находится

близ Кейптауна, с восточной стороны.

В настоящее время традиционные южно-африканские сорта винограда уступают место более благородным сортам: Рислинг, Семильон, Совиньон Блан и Шенен Блан, Шардонне, Гевюрцтраминер и Клерет. Из сорта Каберне Совиньон в смеси с другими сортами (Сенсо и Пинотаж) получают популярное вино рубиново-красного цвета Роодеберг.

Алфавитный список вин

Алфавитный список включает в себя наименования самых важных мировых вин, вин России и СНГ. Каждая запись содержит название вина, место его происхождения и цвет.

Аг-Суфре. Азербайджан, белое.
Азербайджан. Ханларский р-н республики, красное.
Айгешат. Армения, белое.
Айрум. Армения, белое.
Ак-Булак. Казахстан, белое.
Акстафа. Азербайджан, белое.
Алабашлы. Азербайджан, белое.
Алазанская долина. Грузия, белое, красное.
Ала-Тоо. Кыргызстан, красное.
Алб де Кодру. Молдова, белое.
Алеатико. Узбекистан, красное.
Алиготе. Молдова, белое.
Алиготе Анапа. Россия, Краснодарский край, белое.
Алиготе Геленджик. Россия, Краснодарский край, белое.
Алиготе Дона. Россия, Ростовская обл., белое.
Алиготе Золотая балка. Украина, Крым, белое.
Алиготе Маджарское. Россия, Ставропольский край, белое.
Алиготе Новокубанское. Россия, Краснодарский край, белое.
Аликант. Украина, Крым, красное.
Алось-Кортон. Франция, Бургундия, красное.
Альто Адидже. Северная Италия, красное, белое.
Алые паруса. Украина, красное.
Алушта. Украина, красное.
Анага. Грузия, белое.
Анакопия. Грузия, белое.
Антр-Де-Мер. Франция, Бордо, белое.
Анфер д'Арвье. Северная Италия, красное.
Алены. Абхазия, красное.
Арал. Таджикистан, белое.
Ар. Германия, белое.
Араз. Азербайджан, белое.
Араке. Армения, белое.
Арбуа. Франция, Юра, красное, белое.
Аревик. Армения, белое.
Аревшат. Армения, белое.
Арсанеакан. Армения, красное.
Артени. Армения, белое.

Арени. Армения, красное.
Артемовское игристое. Украина, красное.
Атенури. Грузия, белое.
Ачандара. Абхазия, красное.
Ахашени. Грузия, Кахетия, красное.
Ахмета. Грузия, белое.
Ахсу. Нагорный Карабах, красное.
Аштарак. Армения, белое.
Ауслезе. Германия, белое.
Ауриу. Молдова, белое.
Баден. Германия, красное, белое.
Бандоль. Франция, красное, белое, розовое.
Баракони. Грузия, красное.
Барбареско. Северная Италия, красное.
Бардолино. Северная Италия, красное.
Бароло. Северная Италия, красное.
Барсак. Франция, Бордо, белое.
Бастардо Магарачский. Украина, красное.
Бастардо Массандра. Украина, Крым, красное.
Батар-Монтраше. Франция, Бургундия, белое.
Бахтриони. Грузия, белое.
Баян-ширей. Узбекистан, белое.
Безмеин. Туркменистан, белое.
Бееренауслезе. Германия, белое.
Белле. Франция, красное, белое, розовое.
Белградское. Украина, Одесская обл., красное.
Берд. Армения, белое.
Бердянское. Украина, Крым, красное.
Береговское. Украина, Закарпатье, белое.
Бериславское. Украина, Херсонская область, белое.
Бишты. Узбекистан, Бухарская обл., белое.
Блан Фюме де Пуйи. Франция, белое.
Бланьи. Франция, Бургундия, красное.
Блэ (Блэйе). Франция, красное, белое.
Божоле. Франция, красное, белое.
Божоле-Виллаж. Франция, красное.
Бока. Северная Италия, красное.
Бон. Франция, Бургундия, красное, белое.
Бон Мар. Франция, Бургундия, красное.
Боннезо. Франция, белое. Бордо. Франция, красное, белое.
Бордо Кот де Кастильон. Франция, Бордо, красное.
Бордо Кот де Фран. Франция, Бордо, красное, белое.
Боржавское. Украина, белое.
Брабера. Италия, красное.

Браматерра. Италия, красное.
Бруйн. Франция, Бургундия, красное.
Брунелло ди Монтальчино. Италия, красное.
Буаки. Узбекистан, белое.
Букет Абхазии. Грузия, белое.
Букет Анапы. Россия, Краснодарский кр… красное.
Букет Кубани. Россия, Краснодарский кр., розовое.
Бург. Франция, Бордо, красное, белое.
Бургейл. Франция, долина Луары, красное.
Бургонь. Франция, Бургундия, красное, белое, розовое.
Бургонь Алиготе. Франция, Бургундия, белое.
Бургонь Пасстугрен. Франция, Бургундия, красное, розовое.
Бурже. Франция, Бордо, красное, белое.
Бухари. Узбекистан, белое. Бюракан. Армения, белое.
Бьенвеню-Батар-Монтраше. Франция, Бургундия, белое.
Вазисубани. Грузия, белое.
Валытоличаелла. Италия, красное.
Вальтеллина. Италия, красное.
Варзоб. Таджикистан, белое.
Вассарга. Узбекистан, розовое.
Вахш. Таджикистан, красное.
Вега Сисилия. Испания, красное.
Вердиккио. Италия, белое. Вернашен. Армения, красное.
Верначча ди Сан Джиминьяно. Италия, белое.
Виктория. Молдова, белое.
Вин Нобиле ди Монтепульчиано. Италия, красное.
Виорика. Молдова, белое.
Вольне. Франция, Бургундия, красное.
Вон-Романе. Франция, Бургундия, красное.
Воскеваз. Армения, белое.
Вувре. Франция, долина Луары, белое.
Вужо. Франция, Бургундия, красное.
Вюртемберг. Германия, красное, белое.
Ганчи. Таджикистан, белое.
Жюльена. Франция, Бургундия, красное.
Закарпатское. Украина, белое.
Золотой берег. Россия, Краснодарский кр., белое.
Золотые ворота. Украина, белое.
Золотое поле. Украина, Крым, красное.
Изабелла. Россия, розовое.
Изюминка. Россия, Ростовская обл., белое.
Исписор. Таджикистан, белое.
Извораш. Молдова, белое, розовое.
Изонцо. Италия, красное, белое.

Изумрудное. Украина, Одесская обл., белое.
Иссыкское. Казахстан, белое.
Кабардинское Сано. Россия, Кабардино-Балкария, белое.
Кабардинское юбилейное. Россия, Кабардино-Балкария, красное.
Каберне десертное. Кыргызстан, красное.
Каберне ликерное. Узбекистан, красное.
Каберне Совиньон. США, Калифорния, красное.
Каберне Совиньон. Северная Италия, красное.
Каберне Совиньон. Молдова, красное.
Каберне Абрау. Россия, Краснодарский край, красное.
Каберне Анапа. Россия, Краснодарский край, красное.
Каберне Качинское. Украина, юго-западный Крым, красное.
Каберне Мысхако. Россия, Краснодарский край, красное.
Каберне Тамани. Россия, красное.
Кабинетт. Германия, белое.
Кагор Южнобережный. Украина, Крым, красное.
Кагор густой. Украина, белое.
Казачье. Россия, Ростовская обл., белое.
Карабах. Нагорный Карабах, белое.
Кара узюм. Туркменистан, розовое.
Кара-Чанах. Азербайджан, белое.
Карданахи. Восточная Грузия, белое.
Карачай. Россия, Дагестан, красное.
Кар де Шом. Франция, долина Луары, белое.
Карема. Италия, красное.
Карминьано. Италия, красное.
Кассис. Франция, Прованс, красное, белое, розовое.
Кахети. Грузия, белое.
Кварели. Грузия, красное.
Квинси. Франция долина Луары, белое.
Квиты Полоныны. Украина, белое.
Кизлярское десертное. Россия, Дагестан, белое.
Киндзмараули. Грузия, Имеретия, красное.
Кло Блан де Вужо. Франция, Бургундия, белое.
Кло де Вужо. Франция, Бургундия, красное.
Кло де Ламбрей. Франция, Бургундия, красное.
Кло де ла Рош. Франция, Бургундия, красное.
Кло де Тарт. Франция, Бургундия, красное.
Кло Сен Дени. Франция, Бургундия, красное.
Кодринское коллекционное. Молдова, красное.
Кодру. Молдова, красное.
Кокур десертный Сурож. Украина, Крым, белое.
Кокур Нижнегорский. Украина, Крым, белое.

Комратское. Молдова, красное.
Колли Болоньезе. Италия, красное, белое
Колли Орьентале. Италия, красное, белое.
Колльо. Италия, красное, белое.
Кондре. Франция, Северный Кот дю Рон, белое.
Копетдаг. Туркменистан, белое.
Корнас. Франция, Северный Кот дю Рон, красное,
Кортезе. Италия, белое.
Кортон. Франция, Бургундия, красное.
Кортон-Шарлемань. Франция, Бургундия. белое.
Кот де Блэ. Франция, Бордо, белое.
Кот де Бон-Виллаж. Франция, Бургундия, красное.
Кот де Бордо Сен Макар. Франция,
Бордо, красное, белое, розовое.
Кот де Бруйи. Франция, Бургундия, красное.
Кот де Бург. Франция, Бордо, красное, белое.
Кот де Нью-Виллаж. Франция, Бургундия, красное.
Кот де Прованс. Франция, Прованс, красное, белое, розовое.
Кот де Фронсак. Франция, Бордо, красное.
Кот-дю-Рон. Франция, Южный Котдю Рон, красное, белое.
Кот-дю-Рон-Виллаж. Франция, Южный Кот дю Рон, красное.
Кот Канон Фронсак. Франция, Бордо, крас ное.
Кото дю Лейон. Франция, долина Луары, белое.
Кото д'Экс-ан Прованс. Франция, Прованс, красное, белое, розовое.
Кото Шампенуа. Франция, Шампань, красное, белое.
Кот Роти. Франция, Северный Кот дю Рон, красное.
Красная гроздь. Россия, Краснодарский край, красное.
Краснодарское игристое. Россия, Краснодарский кр., красное.
Крио-Батар-Монтраше. Франция, Бургундия, белое.
Кроц Эрмитаж. Франция, Северный Кот дю Рон, красное, белое.
Крымское игристое. Украина, Крым, красное.
Кубань. Россия, Краснодарский край, белое.
Кульджинскии Магарача. Украина, белое.
Кумекая долина. Россия, Ставропольский край, красное.
Кумшацкое. Россия, белое.
Кызыл-Тан. Казахстан, красное.
Кыргызстан. Кыргызстан, Чуйская долина, красное.
Кюрдамир. Азербайджан, красное.
Кьянти; Кьянти Классике. Центральная Италия, красное.
Лаланд-де Помероль. Франция, Бордо, красное.
Ла Романе. Франция, Бургундия, красное.
Ласточкино гнездо. Украина, Крым, красное.

Ла Таш. Франция, Бургундия, красное.
Латрисьер-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное.
Леанка Украинская. Украина, Одесская обл., белое.
Лессона. Италия, красное.
Лирак. Франция, Южный Кот дю Рон, красное, белое, розовое.
Листрак. Франция, Бордо, красное,
Лыхны. Грузия, розовое.
Лугана. Италия, белое.
Лупиак. Франция, Бордо, белое.
Люссак-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное.
Ляпа. Молдова, красное.
Мадера Альминская. Украина, Крым, белое.
Мадера Дагестанская. Россия, белое.
Мадера Дона. Россия, Ростовская обл., белое
Мадера Крымская. Украина, белое.
Мадера Кубанская. Россия, Краснодарский край, белое.
Мадера Массандра. Украина, Крым, белое.
Мазис-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное.
Мазойер-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное.
Макон. Франция, Бургундия, красное, белое.
Манави. Грузия, белое.
Маргэритар. Молдова, белое.
Марго. Франция, Бордо, красное.
Марал-гель. Азербайджан, белое.
Марсала. Молдова, белое.
Мартуни. Нагорный Карабах, красное.
Масис. Армения, белое.
Меградзор. Армения, белое.
Медок. Франция, Бордо, красное.
Мелодия. Кыргызстан, красное.
Менетон Салон. Франция, долина Луары, белое.
Меркюрей. Франция, Бургундия, красное, белое.
Мерло. США, Калифорния, красное.
Мерло. Северная Италия, красное.
Мерло. Молдова, красное.
Мерсо. Франция, Бургундия, белое.
Миль. Азербайджан, белое.
Миттельрейн. Германия, белое.
Мозель-Саар-Рувер. Германия, белое.
Молдавское отборное. Молдова, белое.
Монтани. Франция, Бургундия, белое.
Монтань-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное.
Монтели. Франция, Бургундия, красное.
Монтраше. Франция, Бургундия, белое.

Морей-Сен Дени. Франция, Бургундия, красное.
Моргон. Франция, Бургундия, красное.
Мугань белое. Азербайджан, белое.
Мукузани. Грузия, Кахетия, красное.
Мулен-а-Ван. Франция, Бургундия, красное.
Мули. Франция, Бордо, красное.
Мусаллас. Таджикистан, розовое.
Мусаллас. Узбекистан, белое.
Мускат. Франция, Эльзас, белое.
Мускат белый. Армения, белое.
Мускат белый Красного камня Украина, Крым, белое.
Мускат белый Ливадия. Украина, Крым, белое.
Мускат белый Магарач. Украина, Крым, белое.
Мускат белый Южнобережный. Украина, Крым, белое.
Мускат Букет Дагестана. Россия, Дагестан, белое.
Мускат де Бом-де-Вениз. Франция, Южный Кот дю Рон, белое.
Мускат Дружба. Россия, Ставропольский кр., белое.
Мускат игристый донской. Россия, Ростовская обл., белое.
Мускат Киргизский. Кыргызстан, Чуйская долина, белое.
Мускат Киргизский фиолетовый. Кыргызстан, розовое.
Мускат Коктебель. Украина, Крым, белое.
Мускат Молдавский. Молдова, белое.
Мускат Новочеркасский. Россия, Ростовская обл., белое.
Мускат Прасковейский. Россия, белое.
Мускат розовый десертный. Украина, Крым, розовое.
Мускат розовый Магарача. Украина, Крым, розовое.
Мускат розовый Южнобережный. Украина, Крым, розовое.
Мускат Степная роза. Россия, Краснодарский кр., красное.
Мускат фиолетовый. Казахстан, розовое.
Мускат черный Массандра. Украина, Крым, красное.
Мускат Янтарный. Россия, Краснодарский кр., белое.
Мюллер Тургау. Германия, белое.
Мюсиньи. Франция, Бургундия, красное.
Мюскаде. Франция, долина Луары, белое.
Наварра. Испания, красное, белое, розовое.
Надднепрянское. Украина, белое.
Назели. Армения, красное.
Напареули. Грузия, белое.
Наири. Армения, красное.
Наргиз. Азербайджан, белое.
Нартсане. Россия, Кабардино-Балкария, белое.
Наурское десертное. Россия, белое.
Наэ. Германия, белое.
Негру де Пуркарь. Молдова, красное.

Нежность. Молдова, белое. Нектар. Молдова, красное.
Нектарени. Армения, белое.
Нектар Ставрополья. Россия, Ставропольский кр., розовое.
Ниспоренское. Молдова, белое.
Норок. Молдова, красное.
Нью-Сен Жорж. Франция, Бургундия, красное.
Оджалеши. Грузия, красное.
Оксамит. Украина, красное.
Оксей-Дюресс. Франция, Бургундия, красное, белое.
Октембрянское десертное. Армения, белое.
Ок Сарой. Узбекистан, белое.
Олтин Сой. Узбекистан, белое.
О-Медок. Франция, Бордо, красное.
Онешты. Молдова, белое.
Орзу. Таджикистан, красное.
Орвлетто. Центральная Италия, белое.
Ошакан. Армения, белое.
Парсак-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное.
Пернан Вержелесс. Франция, Бургундия, красное, белое.
Перлина Карпат. Украина, белое.
Перлина степу. Украина, белое.
Пино. Молдова, белое.
Пино Блан. США, Калифорния, белое.
Пино Блан. Франция, Эльзас, белое.
Пино Бьянко. Северная Италия, белое.
Пино Гри. Франция, Эльзас, белое.
Пино Гриджио. Северная Италия, белое.
Пино Неро. Северная Италия, красное.
Пино Нуар. США, Калифорния, красное.
Пино Нуар. Франция, Эльзас, красное.
Пиросмани. Грузия, красное.
Пойак. Франция, Бордо, красное.
Помероль. Франция, Бордо, красное.
Поммар. Франция, Бургундия, красное.
Портвейн. Португалия, красное.
Портвейн белый Узбекский. Узбекистан, белое.
Портвейн Дербент. Россия, Дагестан, белое.
Портвейн Кизляр. Россия, Дагестан, белое.
Портвейн Крымский. Украина, Крым, белое, красное.
Портвейн Ливадия. Украина, Крым, красное.
Портвейн Массандра. Украина, Крым, красное.
Портвейн Магарач. Украина, Крым, белое, красное.
Портвейн Сурож. Украина, Крым, белое.
Портвейн Эчмиадзинский. Армения, белое.

Портвейн Южнобережный. Украина, Крым, белое, красное.
Праздничное. Россия, Ростовская обл., красное.
Прасковейское. Россия, Ставропольский край, красное.
Прикумское. Россия, Ставропольский край, белое.
Променисте. Украина, белое.
Премьер Кот де Блэ. Франция, Бордо, красное, белое.
Премьер Кот де Бордо. Франция, Бордо, красное, белое, розовое.
Прикумское. Россия, Ставропольский край, белое.
Примэвара. Молдова, белое.
Псоу. Абхазия, белое.
Пти Шабли. Франция, Бургундия, белое.
Пуйи-Винцелль. Франция, Бургундия, белое.
Пуйи-Лоше. Франция, Бургундия, белое.
Пуйи-сюр-Луар. Франция, долина Луары, белое,
Пуйи-Фюиссе. Франция, Бургундия, белое.
Пуйи-Фюме. Франция, долина Луары, белое.
Пухляковский. Россия, белое.
Пюиссеген-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное.
Пюлиньи-Монтраше. Франция, Бургундия, белое.
Раздан. Армения, белое.
Раздольное. Россия, белое.
Раздорское. Россия, Ростовская обл., белое.
Рейли. Франция, долина Луары, белое.
Рейнгау. Германия, белое.
Рейнпфальц. Германия, белое.
Рейнхессен. Германия, белое.
Речиото Амароне. Италия, красное.
Речиото ди Соаве. Италия, белое.
Риойа. Испания, красное, белое.
Рислинг. Франция, Эльзас, белое.
Рислинг. США, Калифорния, белое.
Рислинг. Германия, белое.
Рислинг. Италия, белое.
Рислинг Абрау. Россия, белое.
Рислинг Аксайский. Россия, Ростовская обл., белое.
Рислинг Алькадар. Украина, белое.
Рислинг Анапа. Россия, Краснодарский край, белое.
Рислинг Дагестанский. Россия, белое.
Рислинг Донской. Россия, белое.
Рислинг Закарпатский. Украина, белое.
Рислинг Иссык. Казахстан, белое.
Рислинг Мысхако. Россия, Краснодарский кр., белое.
Рислинг. Молдова, белое.

Ришбург. Франция, Бургундия, красное.
Ркацители. Грузия, белое.
Ркацители Бериславское. Украина, Херсонская обл., белое.
Ркацители Геджух. Россия, Дагестан, белое.
Ркацители Инкерманское. Украина, Крым, белое.
Ркацители Терское. Россия, белое.
Романе-Конти. Франция, Бургундия, красное.
Романе Сен Виван. Франция, Бургундия, красное.
Романешты. Молдова, красное.
Рощу де Пуркарь. Молдова, красное.
Рубин Дона. Россия, Ростовская обл., красное.
Рубиновый Магарача. Украина, красное.
Рюлли. Франция, Бургундия, красное, белое.
Рюшотт Шамбертен. Франция, Бургундия, красное.
Саамо. Грузия, белое.
Сабнава. Россия, Дагестан, красное.
Саване. Грузия, белое.
Савеннер. Франция, долина Луары, белое.
Савиньи-ле-Бон. Франция, Бургундия, красное.
Садарбазо. Грузия, красное.
Садыллы белое. Азербайджан, белое.
Салхиио. Грузия, красное. Самур. Россия, Дагестан, белое.
Саперави Бештау. Россия, Ставропольский кр., красное.
Саперави Левокумское. Россия, Ставропольский кр., красное.
Санджовезе. Центральная Италия, красное.
Сансерр. Франция, долина Луары, белое.
Санта Маддалена. Северная Италия, красное.
Сантена. Франция, Бургундия, красное.
Саперави. Грузия, Мегрелия, красное.
Сассикайа. Италия, красное. Свири. Грузия, белое.
Севастопольское игристое. Украина, красное.
Семетей. Кыргызстан, белое.
Сен Веран. Франция, Бургундия, белое.
Сен Жозеф. Франция, Северный Кот дю Рон, красное, белое.
Сен-Жорж-Сент-Эмильон. Франция, Бордо, красное.
Сен Жюльен. Франция, Бордо, красное.
Сен Никола де Бургейль. Франция, долина Луары, красное.
Сен Перей. Франция, Северный Кот дю Рон, белое.
Сен Ромен. Франция, Бургундия, красное, белое.
Сент Амур. Франция, Бургундия, красное.
Сент Круа дю Мон. Франция, Бордо, белое.
Сент Обен. Франция, Бургундия, красное, белое.
Сент Фуа Бордо. Франция, Бордо, красное, белое.
Сент Эмильон. Франция, Бордо, красное.

Сент Эстеф. Франция, Бордо, красное.
Середнянське. Украина, белое.
Серон. Франция, Бордо, белое.
Серсиаль. Украина, Крым, белое.
Сиддзано. Италия, красное. Сильванер. Германия, белое.
Сильванер. Франция, Эльзас, белое.
Сильванер. Молдова, белое.
Сильванер Бештау. Россия, белое.
Сильванер Днестровский. Украина, белое.
Сильванер Донской. Россия, Ростовская обл., белое.
Сильванер полусухое. Россия, Ставропольский край, белое.
Сильванер Терский. Россия, белое.
Сильванер Феодосийский. Украина, белое.
Сира. США, Калифорния, красное.
Соаве. Италия, белое.
Совиньон Блан. США, Калифорния, белое.
Совиньон Блон. Франция, долина Луары, красное.
Совиньон Бьянко. Северная Италия, белое.
Совиньон Геленджик. Россия, Краснодарский кр., белое.
Совиньон Кубани. Россия, белое.
Совиньон. Молдова, белое.
Солнечная долина. Украина, Крым, белое.
Солнце в бокале. Украина, белое.
Соломенное вино. Франция, Юра, белое.
Сомюр Шампиньи. Франция, долина Луары, красное.
Сотерн. Франция, Бордо, белое.
Спанна. Италия, красное.
Староказачье. Украина, красное.
Старый нектар. Украина, Крым, белое.
Стременное. Россия, белое.
Сфурцат. Италия, красное. Тавель. Франция, розовое.
Таврическое. Украина, Крым, Херсонская и Николаевская обл., белое.
Тайфи. Таджикистан, белое.
Тамань. Россия, Краснодарский кр., белое.
Тарки Тау. Россия, Дагестан, белое.
Тауз. Азербайджан, белое.
Тбилисури. Грузия, белое.
Твиши. Западная Грузия, Имеретия, белое.
Телави. Грузия, белое.
Телиани. Грузия, красное.
Терек. Россия, белое,
Теркеме. Россия, белое.
Терольдего Роталиано. Италия, красное.

Терское. Россия, Дагестан, белое.
Тетра. Грузия, белое.
Тибаани. Грузия, белое.
Тигечское. Молдова, белое.
Тихий Дон. Россия, Ростовская обл., красное.
Токай. Италия, белое.
Токай южнобережный. Украина, Крым, белое.
Траминер. Молдова, белое.
Трандафирул Моддовей. Молдова, розовое.
Трокенбееренауслезе. Германия, белое.
Узбекистон. Узбекистан, красное.
Улыбка. Россия, белое.
Усахелаури. Грузия, красное.
Утренняя роса. Молдова, белое.
Фетяска. Молдова, белое.
Фетяска Крымская. Украина, белое.
Фетяска Ставрополья. Россия, белое.
Флоаря вией. Молдова, белое.
Флери. Франция, Бургундия, красное.
Франкен. Германия, белое.
Хванчкара. Западная Грузия, красное.
Херес десертный Яловены. Молдова, белое.
Херес Донской. Россия, Ростовская обл., белое.
Херес крепкий. Молдова, белое.
Херес Крымский. Украина, Крым, белое.
Херес Массандра. Украина, Крым, белое.
Херес сухой Янтарь. Молдова, белое.
Херес сухой. Молдова, белое.
Херес сухой столовый. Казахстан, белое.
Херес таманский. Россия, Краснодарский кр., белое.
Хиндогны. Нагорный Карабах, красное.
Хихви. Грузия, Карданахский район, белое.
Хосилот. Узбекистан, белое.
Хессише Бергштрассе. Германия, белое.
Церковное № 37. Украина, красное.
Цимлянское игристое. Россия, Ростовская обл., красное.
Цинфандель. США, Калифорния, красное.
Цинандали. Грузия, белое.
Цицка. Грузия, белое.
Цоликоури. Грузия, белое.
Чадыр-Луига. Молдова, красное.
Чашма. Узбекистан, белое.
Черные глаза. Россия, Краснодарский кр., красное.
Черный доктор. Украина, Крым, красное.

Чиликское. Казахстан, белое.

Чумай. Молдова, красное.

Чхавери. Грузия, белое.

Шабли. Франция, Бургундия, белое.

Шабо. Украина, Одесская обл., красное.

Шабское. Украина, белое.

Шамбертен; Шамбертен-Кло де Без. Франция, Бургундия, красное.

Шамболь-Мюсиньи. Франция, Бургундия, красное.

Шампанское. Франция, Шампань, белое, розовое.

Шапель-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное.

Шардонне. США, Калифорния, белое.

Шарм-Шамбертен. Франция, Бургундия, красное.

Шассань-Монтраше. Франция, Бургундия, красное, белое.

Шато-Грилле. Франция, Северный Кот дю Рон, белое.

Шатонеф-дю-Пап. Франция, Южный Кот дю Рон, красное, белое.

Шато-Шалон. Франция, Юра, белое.

Шевалье-Монтраше. Франция, Бургундия, белое.

Шемаха (Шамахы). Азербайджан, красное.

Шена. Франция, Бургундия, красное.

Шенен Блан. США, Калифорния, белое.

Шинон. Франция, долина Луары, красное.

Ширин. Узбекистан, белое.

Ширини. Узбекистан, красное.

Ширубль. Франция, Бургундия, красное.

Шпэтлезе. Германия, белое. Эдельцвикер. Франция, Эльзас, белое.

Эрмитаж. Франция, Северный Кот дю Рон, красное, белое.

Эсвейн. Германия, белое.

Эчмиадзин. Армения, белое.

Эшезо. Франция, Бургундия, красное.

Юбилейное. Украина, красное.

Южная ночь. Россия, Краснодарский кр., красное.

Южная роза. Украина, Николаевская обл., красное.

Юмалак. Узбекистан, белое. Ялта. Украина, белое.

Янтарь Ставрополья. Россия, Ставропольский кр., белое.

Янтарное. Украина, Крым, белое.

Приложение

Таблица 1

Культура	До брожения		Сахар в период брожения, г		
	вода*, г	сахар,г	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30	20
Яблоня дикая	500	270	40	40	40
Ранетка и китайка	640	260	40	40	40
Айва японская	3200	830	150	150	150
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	400	230	40	40	40
Рябина кубовая, моравская, невежинская, гранатная	1050	370	60	60	60
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60

Культура	До брожения		Сахар в период брожения, г		
	вода*, г	сахар,г	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день
Смородина черная	2200	630	100	100	100
Смородина белая и красная	1450	490	70	70	70
Клюква	2160	680	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Земляника	500	280	40	40	40
Вишня Владимирская, Шпанка	430	230	30	30	30
Вишня Любская и др. сорта	740	300	50	50	50
Облепиха	1630	510	100	100	100
Ревень	580	320	60	60	60

Таблица 2

Культура	До брожения		Сахар в период брожения, г			Теоретический выход вина из 1 л сока (в л)
	вода*, г	сахар,г	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день	
Яблоня культурная		100	30	30	20	1,1
Яблоня дикая	300	200	50	50	50	1,5
Ранетка и китайка	500	200	50	50	50	1,6
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	300	100	40	40	40	1,4
Рябина кубовая, моравская, невежинская, гранатная	800	350	50	50	50	2,1
Крыжовник	1200	400	80	70	70	2,5
Малина Мальборо	500	230	60	60	60	1,8
Малина Новость Кузьми	на 700	290	60	60	60	2
Смородина черная	1800	580	90	90	90	3,3
Смородина белая и красная	1200	490	60	50	50	2,5
Земляника	330	260	40	40	40	1,5
Вишня Владимирская, Шпанка	270	160	40	40	40	1,4
Вишня Любская и др. сорта	500	240	50	50	50	1,8

Таблица 3

Номер баллона или бочонка	Поставлен на брожение (дата)	Культура и сорт	Количество сусла из-под пресса, л	Количество воды, внесенной в мезгу до и во время прессования, л	Выход чистого сока, л	Количество воды, которое необходимо внести дополнительно на всю партию, л	Количество сахара на всю партию, кг				Количество хлористого аммония, г	Количество дрожжевой закваски если ее не вносили в мезгу, г
							до брожения	в период брожения				
								на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день		

Таблица 4

Культура	До брожения		Сахар в период брожения	
	вода*, г	сахар, г	на 4-й день	на 7-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30
Яблоня дикая	550	250	50	50
Ранетка и китайка	680	250	40	40
Крыжовник	1500	400	100	100
Малина	980	350	50	50
Земляника	540	250	50	50
Смородина черная	2260	600	100	100
Смородина белая и красная	1500	400	110	110
Вишня Владимирская, Шпанка	460	200	40	40
Вишня Любская и др.сорта	780	300	40	40

Таблица 5

Количество воды и сахара, добавляемых к 1 л чистого сока, г		
Культура	вода*, г	сахар,г
Яблоня культурная		90
Яблоня дикая	2280	200
Крыжовник	1600	420
Смородина белая и красная	1970	520
Ревень	800	350
Вишня	800	300

Таблица 6

Сорт	Химический состав винограда		
	Сахаристость,%	Кислотность(в ‰ на винную кислоту)*	Для производства какого вина пригоден сорт
Кокур белый	18	9	Столовое
Каберне	21,5	6,3	Столовое и десертное
Алеатико	23,6		Десертное
Мускат белый перезрелый	до 40		Десертное
Мускат белый	ДО 25	6	Десертное
Мускат розовый	21,5	5,3	Десертное
Шасла	13,6—14,2	7,8—8	Столовое и десертное
Алиготе	15,2—17,8	10,3—13,8	Столовое и десертное

** Кислотность винограда выражена в промиллях (граммах на литр).*

Таблица 7

Лучшие сорта винограда при сборе для изготовления разных вин		
Тип вина	Кондиции винограда при сборе	
	Сахаристость, %	Кислотность, ‰
Столовое белое	16—18	от 7 до 9
Столовое красное	17—19	от 7 до 8
Десертное	21—22 и выше	от 6 до 7
Полусладкое	22—23 и выше	от 7 до 8

Таблица 8

Культура	Сахар, %	Кислота, %с	Дубильные вещества, %
Яблоня культурная	9,5	0,7	
Яблоня дикая	12	1,5	
Яблоня ранетка и китайка	7,0—20	0,27	0,07
Груша культурная	10,5	1,1	0,5
Айва культурная южная	8,5	1,3	
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	5,5	2	
Рябина лесная дикая	от 8 до 13	0,6—1,5	0,07
Слива Венгерка	12	1,3	
Вишня Владимирская	11	1,7	
Крыжовник Английский желтый	10,3	1,8	
Крыжовник Мускатный	8	3	
Смородина черная	7,5	2,3	
Смородина белая и красная	7	1,4	
Земляника	8	1,7	
Малина	7	1,9	
Брусника	3,2	2,5	
Облепиха	4,5	2	
Ежевика	1,4	1,5	
Ревень			